

CUISINE DU MONDE

Recette de Jacques & Laurent POURCEL

QUEUE DE LANGOUSTINE GRILLÉE AU CURRY ROUGE, ÉTUVÉE DE *BOK CHOY*, LAIT DE COCO

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Les langoustines au curry rouge

4 grosses langoustines bien fraîches
1 cuillerée à soupe de pâte de curry rouge thaïlandaise
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
4 piques en bambou
sel fin

L'étuvée de *bok choy*

4 têtes de *bok choy* (chou d'origine asiatique)
20 g de beurre
1 cébette (ciboule ou oignon nouveau) émincée
sel fin, poivre du moulin

Le bouillon au lait de coco

1 échalote ciselée
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
2,5 cm de galanga frais pelé
2,5 cm de gingembre frais pelé
1 petite boîte de lait de coco non sucré
le jus de 1/2 citron vert
quelques feuilles de coriandre fraîche
sel fin

Le sauté de pomme

2 pommes Granny Smith
sel, poivre du moulin

PROGRESSION

LES LANGOUSTINES AU CURRY ROUGE

Étêter les langoustines et les décortiquer en gardant la nageoire caudale. Conserver les têtes et les carapaces. Piquer chaque queue de langoustine sur

une pique en bambou.

Détendre la pâte de curry rouge avec un peu d'eau et l'huile d'olive, en enduire les langoustines sur leurs brochettes et faire mariner 1 h au frais.

Réunir les têtes et les carapaces de langoustine dans une casserole, mouiller d'eau à hauteur, faire bouillir 20 min sur feu modéré puis passer au chinois étamine en pressant bien pour exprimer le plus de jus possible.

Faire réduire de moitié et réserver.

L'ÉTUVÉE DE BOK CHOY

Éplucher et laver le *bok choy*, le couper en grosses lanières. Dans une casserole, faire chauffer le beurre. Y faire revenir le *bok choy* et la cébette sur feu modéré, mouiller avec un peu d'eau et faire cuire 10 min. Rectifier l'assaisonnement.

Réserver au chaud.

LE BOUILLON AU LAIT DE COCO

Dans une sauteuse, faire suer l'échalote à l'huile d'olive, ajouter le bouillon de langoustine réduit, le galanga ainsi que le gingembre.

Laisser cuire 15 min sur feu doux afin que le galanga ainsi que le gingembre diffusent leur parfum. En fin de cuisson, sans faire bouillir, ajouter le lait de coco, le jus de citron vert ; rectifier l'assaisonnement.

Ajouter enfin, hors du feu, les feuilles de coriandre.

LE SAUTÉ DE POMME

Couper les pommes en lamelles régulières, puis tailler celles-ci dans l'autre sens de façon à obtenir une julienne. Faire sauter cette julienne sur feu vif en la gardant ferme ; saler et poivrer.

CUISSON ET FINITION

Poêler rapidement les brochettes de langoustine sur les deux faces – ne faites pas surcuire. Saler.

Dresser dans 3 petits pots le bouillon de langoustine au lait de coco, la julienne de pomme sautée et l'étuvée de *bok choy* pour accompagner la queue de langoustine au curry rouge.