

Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température)

Un beau plat de fête que cette « Langouste du grand Ch'Nord ». Qui dit grand Ch'nord, dit chicon (ou endive): dans cette recette la langouste est accompagnée d'une sauce végétale à base d'endive, de vin de paille et d'orange. Et la basse température est idéale pour obtenir une langouste ultra moelleuse.

**Pour la recette adaptée au Thermomix
(sans basse température) cliquez [ici](#).**



Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" , "Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5".

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- ciseau à homard, pour décortiquer votre langouste à cru. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Ciseaux de Cuisine Professionnel Multiusage - Ciseau Cuisine en Acier Inoxydable Lame Tranchante Protège-lame Poignée Antidérapante pour Viande Volaille Poisson Poulet Pizza Grille (combinatoire)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 queues de langoustes fraîches décortiquées (demandez à votre poissonnier d'en ôter la carapace ou faites -le vous même à l'aide de ciseaux à homard)
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe de soja

Pour la garniture et la sauce

- 60 g d'échalote
- 60g d' oignon
- 4 endives (ou chicons...): il vous en faudra 350 g pour la

- sauce et 80 g pour le dressage
- beurre
 - sel et poivre sichuan
 - 10 cl de vin de paille
 - 100 g de fumet de poisson (j'ai utilisé du dashi, sorte de fumet de poisson japonais à base d'algues et de bonite. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous)
 - zeste d'une orange et ses suprêmes
 - quelques brin de ciboulette pour la présentation

Préparation

- A l'aide de votre ciseau à homard découpez les langoustes par en dessous sur un côté.



Découpez les langoustes par en dessous sur un côté

- Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue.



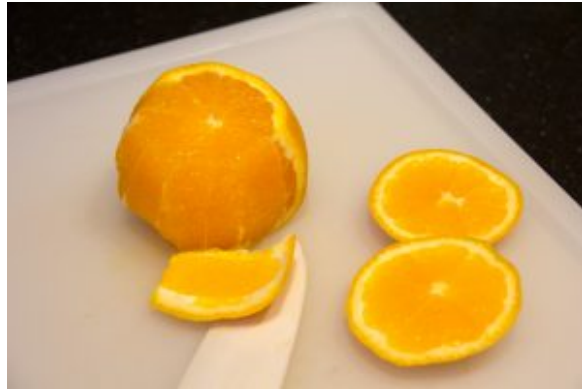
Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue

- Faites mariner les langoustes avec 5 cl d'huile d'olive et 5 cl de soja sucré pendant 20 mn puis placez les queues sous vide. Faites cuire les langoustes sous vide au bain marie au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 20 minutes.



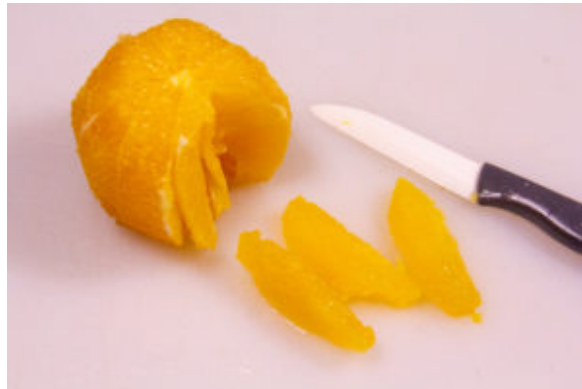
Faites mariner les langoustes

- Pelez les oranges à vif .



Pelez à vif les oranges

- Prélevez les suprêmes d'orange.



Prélevez les suprêmes d'orange

- Ciselez l'échalote et l'oignon.



Ciselez finement échalote et oignon

- Coupez 430 g d'endives en tranches fines. Réservez-en 80 g crues de côté pour le dressage.



Coupez 430 g d'endives en tranches fines

- Faites revenir l'échalote, l'oignon dans une casserole avec une belle noix de beurre, sel et poivre. Quand le tout est bien tendre, ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson. Utilisez votre râpe Microplane pour ajouter le zeste de l'orange dans le mélange. Poursuivez la cuisson: les endives doivent être tendres. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson aux endives

Dressage

- Versez une belle louche de sauce aux endives dans une assiette creuse. Disposez la langouste par-dessus et les endives crues tout autour. Parsemez de ciboulette ciselée et ajoutez quelques segments d'orange crus.



Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température)