



Aïoli de langoustines et pommes de terre

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rencontre des pommes de terre avec la langoustine, servi avec une sauce aïoli.

Les ingrédients pour la recette de l'aïoli de langoustines :

- 24 langoustines
- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- 1/2 citron vert
- Sel fin et poivre du moulin

- Petits piques en bois

Pour **4** personnes

La réalisation de la recette

Laver et **cuire** dans une eau bien salée **vos pommes de terre**. Il faut les cuire entières et avec leur peau. Dans notre langage de **cuisto**... oups ! de cuisinier, je préfère, cette cuisson s'appelle « **en robe des champs** ». Attention, pour notre recette. Il faut néanmoins qu'elles restent **fermes en fin de cuisson**. Je vous conseille d'utiliser des **pommes de terre** de calibre moyen, régulière et à chair ferme. **Des pommes de terre pour faire sauter, rôtir ou rissoler**. Une fois cuites, les refroidir dans une eau glacée et les éplucher. Couper des tranches de 4 à 5 millimètres d'épaisseur. Réserver dans une assiette avec un film alimentaire. **Décortiquer les langoustines** en laissant juste le bout des queues sur la chair des langoustines. Laisser le bout de queue sur les langoustines apporte juste une meilleure présentation pour vos assiettes. Voir **vidéo et photos** pour plus de détails dans cette réalisation.

Elle demande un peu de technique et de la patience mais dans le monde de la cuisine, le temps ne compte pas et le plaisir gourmand prend le dessus de tout. Bref ! après cette petite parenthèse, revenons à nos moutons... **nos langoustines**. Après avoir ôté la tête et la carcasse des langoustines, réaliser une **incision sur le dos des langoustines à l'aide d'un couteau bien affuté**. Il faut écarter légèrement la chair pour en extraire la veine noire ou rouge. Pour plus de détails, je vous conseille de **voir et revoir la vidéo** ou les photos sur cette page. Une fois avoir réalisé toutes ces étapes, envelopper d'une **rondelle de pommes de terre vos queues de langoustines**. Réserver au réfrigérateur. Garder une tête de langoustine par personne pour décorer vos assiettes. Vous les cuisez au four micro-ondes ou dans de l'eau. Maintenant, réaliser votre aïoli. **Voir recette ici**.

Allumer votre four à 130 °C, mettre vos langoustines et pommes de terre dans un plat et les faire cuire au four pendant ... minutes (non défini). Mettre au milieu de chaque assiette une cuillère à soupe d'**aïoli**, la tête de langoustine en haut des assiettes. Sortir du four vos langoustines et les disposer autour de l'**aïoli**. **Comme toujours, voir ou revoir la vidéo vous aidera certainement pour la réalisation du dressage**. Terminer votre présentation en ajoutant des herbes fines, persil plat, **aneth** ou ciboulette. En vous souhaitant à tous une bonne journée culinaire.

P.S. : garder les carcasses de langoustines au congélateur car pour la réalisation d'une sauce ou bouillon, les carcasses seront faciles à utiliser. **Lien pour la recette de la bisque de langoustines**.