



CHOU FARCI A LA LANGOUSTE, TALAUMA, CAMEL A LA FLEUR DE SEL DE NUOC MAM ET SON NECTAR ACIDE par Didier Corlou Restaurant Verticale Hanoi

Nbre de personnes : 6



Ingrédients

3 cœurs de choux amers bien ronds
1 kilo et demi de langouste
45 g vermicelles transparents, trempés,
égouttés et coupés en morceaux
12 g champignons parfumés, trempés,
égouttés et coupés en morceaux
45 g de haché de porc gras
½ cuillère à café d'échalote hachée
20 g gingembre (1/3 haché, 2/3 en julienne)
6 morceaux de crêpe de 10 x10 cm
30 g d'ananas en dés
30 g de tomate en dés
20 g de carambole en dés
3 cuillères de jus de tamarin
nuoc mam, feuille d'herbe « ngo » en julienne
QS : poudre de talauma, poivre
Pour le décor : motifs de caramel à la fleur de
sel de nuoc mam

Réalisation

Couper la langouste avec la carapace en 6 médaillons réguliers. Assaisonner de nuoc mam, poivre, gingembre et poudre de talauma. Décortiquer le restant pour récupérer la chair, couper en dés. Garder la tête pour un bouillon. Couper les choux amers en deux, les blanchir à l'eau salée, refroidir et égoutter. Mélanger gras de porc, vermicelles, champignons, la moitié des dés de langouste, échalotes et gingembre haché. Assaisonner de nuoc mam et de poivre. Farcir les demi cœurs de choux amers, couvrir avec la crêpe.

Cuire à la vapeur les choux farcis et la langouste.

Pour le nectar acide : faire un court-bouillon avec la tête de langouste. Passer, ajouter les dés de tomates, ananas, carambole et dés de langouste restants. Ajouter le jus de tamarin, le nuoc mam. Mettre de l'herbe « ngo » avant la fin de la cuisson.

Frire la julienne de gingembre et 6 pattes de langouste pour la décoration.

Finition&Dressage

Sur une ardoise noire, présenter un chou amer couronné d'un médaillon de langouste. Parsemer par-dessus un peu de julienne de gingembre frit.

Disposer un verre de nectar acide de langouste à côté. Piquer dans celui-ci une patte de langouste. Décorer autour avec de la fleur de sel de nuoc mam mélangée à la poudre de piment et quelques graines de coriandre marinées dans de l'huile végétale.

Le mot du Chef : ce chou amer (ou chou moutarde) est un petit chou rond très croquant, dont l'amertume rappelle celle de l'endive.

Comme boisson, je recommande un Chablis grand cru.