



SUSHI DE FOIE GRAS SUR TARTARE DE LANGOUSTINES

par Christian Echterbille Professeur de cuisine au CERIA
Bruxelles

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

12 langoustines
Crabe (facultatif si on n'a pas la patience de décortiquer les pinces !)
100 g riz à sushi
1 paquet de 10 feuilles de nori
1 tube de Wasabi
1 flacon de crème de soya
4 escalopes de foie gras de canard crues

Réalisation

Décortiquer les langoustines à cru, les queues d'un côté, les têtes de l'autre.
Cuire les têtes et les pinces au court-bouillon bien corsé, les vider, garder l'intérieur et les pinces, et les têtes vides.
Confectionner un court bisque avec les intérieurs ; le passer ; y cuire le riz à sushi, le terminer par un jet de vinaigre de riz.
Farcir les têtes avec une partie de ce riz mélangé à la chair des pinces ou de la chair de crabe.
Couper finement les langoustines au couteau, assaisonner le tartare obtenu de fleur de sel, de poivre de Séchouan et de poudre d'orange ; terminer par quelques gouttes d'huile d'agrumes. Mettre au frais.
Rouler le reste du riz dans des feuilles de Nori à l'aide de papier film.
Mélanger le wasabi avec autant de crème battue.

Finition&Dressage

Disposer le tartare glacé en cercle sur une épaisseur des 1 cm.
Au centre, un sushi de 4 cm tiède
Garnir d'une petite quenelle de wasabi, d'une tête farcie tiède, de quelques gouttes de crème de soya.
Ajouter, au dernier moment, une escalope de foie gras sautée bien chaude sur le sushi et un friand de parmesan.

Le mot du Chef

Voici une recette inspirée de mes différents voyages....

Un tartare de langoustine et une escalope de foie gras poêlée bien de chez nous , avec un riz à sushi et une feuille de nori d'Asie. Un plat en trois températures.