

## LES TOQUES DE L'ÉTÉ

### Grosses langoustines croustillantes, Dubarry vodka/ caviar « Diva »

Landes **LES TOQUES DE L'ÉTÉ Grosses langoustines croustillantes, Dubarry vodka/caviar « Diva »** Chaque semaine durant l'été, un grand chef du département nous livre six recettes de saison. Après Frédéric Dubern, de l'auberge du Pas-de-Vent de Pouillon, Philippe Garret de Pain, Adour et Fantaisie à Grenade et Michel Batby à Soustons, c'est au tour de Christophe Dupouy, des Clefs d'argent à Mont-de-Marsan. Aujourd'hui, il nous propose sa recette de grosses langoustines croustillantes, Dubarry vodka/caviar « Diva ».

**INGRÉDIENTS :** pour quatre personnes, 8 pièces de langoustines 6/9 ou 4 pièces de 3/5, 20 g de caviar de France « Diva », 100 g de Maïzena, 100 g de farine, 10 g de levure chimique, 1 petite pièce de chou-fleur, 1 petit oignon blanc, ¼ litre de crème liquide, ¼ litre de bouillon de volaille et entre 5 cl et 10 cl de vodka.

**CONSEILS DE PRÉSENTATION :** pour la pâte à beignet, mélanger la Maïzena, la farine et la levure en détendant avec de l'eau glacée pour obtenir une pâte souple. Emincer l'oignon,

faire suer dans du beurre, ajouter les fleurettes de chou et mouiller avec le bouillon et la crème. Une fois que le chou est bien cuit, le mixer avec la cuisson pour obtenir une purée bien blanche, très lisse et souple puis ajouter la vodka jusqu'à qu'on la perçoive sans qu'elle l'emporte sur le chou-fleur. Rectifier l'assaisonnement. Frire les queues en les enrobant dans la pâte à frire.

**DRESSAGE :** dans une assiette ronde, faire une virgule au centre avec la crème Dubarry. Poser dans le creux les beignets, décorer avec du vinaigre balsamique puis déposer la quenelle de caviar accompagnée de quatre petits bouquets de ficoïde glaciale ou de cordifole ou quatre petites fleurs de pensées.

Les Clefs d'argent, 333, avenue des Martyrs-de-la-Résistance à Mont-de-Marsan, tél. 05 58 06 16 45.