



Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

PETITS FARCIS DE PIQUILLOS AUX LANGOUSTINES ET FLEUR DE COURGE

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

LEGUMES & CRUSTACES / ENTREE ou PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

1 boîte de Piquillos (environ 20 pièces par boîte)
18 pièces de fleur de courge bien ouvertes
50 belles pièces de queues de Langoustines
(36 pour les piquillos, le reste pour la farce fine)
1/2 L de crème liquide, 1 blanc d'oeuf
sel, poivre, piment doux de cayenne
poivre du moulin et fleur de sel de Camargue
huile d'olive
beurre clarifié
les têtes des Langoustines
1 bouquet garni + garniture aromatique, 1 L lait
1/2 L de crème liquide,
3 cuillères à soupe de crème fouettée
15 g de beurre
1/2 botte d'estragon, cerfeuil, ciboulette, basilic
et persil plat

L'ASTUCE DU CHEF

- Passer le lait de langoustine doit-être la dernière chose à faire. Une fois cuit, le feu éteint, vous pouvez laisser tranquillement infuser le lait et le passer seulement une fois que vous avez terminé le reste de la recette.
- Le lait peut-être servit froid ou chaud et les farcis tièdes ou chauds.
- Si il vous reste du lait de langoustine vous pouvez le servir froid en amuse-bouche.

LES PIÈGES À ÉVITER

- Cuire trop rapidement le lait de langoustine.
- Ne pas sécher suffisamment les piquillos avant de les farcir.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côteaux Varois rosé.

POUR LA PETITE HISTOIRE

- Cette recette est l'association de 3 recettes du Chef :
- Lait de langoustine servit froid et Langoustines poêlées, tartine tiède de tomate aux herbes (2000).
 - Piquillos Farcis à la Vençoise, rôtis au four (1997).
 - Fleurs de courges farcies et en beignets, jus de crustacés (1998).





PRÉPARATION

1 - Les Langoustines

Décortiquer les queues à crue. Enlever le boyau.

En réserver 36 belles pièces pour farcir les Piquillos, le reste étant pour la farce fine.

2 - La Sauce

Le lait de Langoustine se réalise avec les têtes ainsi qu'une garniture aromatique sur la base d'une crème de crustacés, cuite moitié crème, moitié lait.

Cette préparation doit être réalisée avec goût, une cuisson lente et une bonne infusion s'imposent.

Passer et réserver.

3 - La farce fine

Comme d'habitude, chair tamisée, puis à la main à l'aide d'une spatule fine, incorporer les blancs et monter ensuite délicatement à la crème fleurette en tenant sur glace vive.

Assaisonner et réserver au frais.

4 - Le mélange d'herbes

Rincer et sécher les herbes, puis réunir dans un saladier les plus belles pousses et pluches de basilic, cerfeuil, estragon, persil plat, la ciboulette en bâtonnets.

Profiter des queues pour parfumer le lait de langoustine.

Réserver la salade d'herbes au frais avec un papier absorbant humide dessus.

5 - Procédé de montage et de cuisson

- Rincer, égoutter, sécher avec un papier absorbant et farcir chaque piquillos avec 2 queues de langoustine que vous aurez préalablement salées et poivrées.

- A l'aide d'une poche à douille, farcir le coeur des fleurs de courge avec la farce fine en prenant soin de bien recouvrir le pistil.

- Finir le montage en établissant une soudure entre le piquillos et la fleur grâce à la farce fine.

Pour terminer, coller les pétales sur le piquillos avec un pinceau et un peu de beurre clarifié tiède.

- Plaquer dans une plaque à four graissée (huile d'olive).

Salier et poivrer, arroser d'huile d'olive et cuire dans un four à 160° pendant 15 minutes en arrosant régulièrement.

6 - Dressage et finitions

- Finir le lait de langoustine avec le beurre frais et la crème fouettée pour le rendre mousseux. Rectifier l'assaisonnement.

- Mettre une goutte d'huile d'olive dans la salade d'herbes et mélanger, assaisonner légèrement.

(vous pouvez même ne pas assaisonner et laisser simplement la pleine saveur naturelle des herbes)

- Dresser en assiette plate les farcis de piquillos, le lait mousseux au fond de l'assiette, un bouquet d'herbes fraîches.

Arroser d'un trait d'huile d'olive, poivre du moulin et fleur de sel de Camargue.