A la pêche aux langoustines

05/09/2011 à 17h09

Par Grégory Cuilleron

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 langoustines
- 4 pêches blanches
- 2 citrons verts
- 20 g de gingembre frais
- 1 « tige » de cive d'oignons frais
- 150 g d'amandes fraiches
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix

Préparation :

- Décortiquez les langoustines;
- Taillez le restant en tartare (cube de 3 mm de côté);
- Rapez 10 g de gingembre et le zeste d'un demi-citron;Réalisez le mélange (citron vert, gingembre, poivre, 1 cuillère à soupe d'huile de noix);
- Ouvrez et mondez les amandes à l'eau chaude (enlevez-leur la peau);
- Réservez dans du lait froid;
- Passez les pêches au mixeur afin d'obtenir une purée;Ajoutez immédiatement le jus d'un demi-citron vert afin que celle-ci ne s'oxyde pas;
- Déposez une belle cuillère à soupe de purée de pêche dans l'assiette, puis le tartare, les amandes et la cive;
- Assaisonnez.

L'astuce du chef :

Servez avec un Bourgogne blanc.