

Jus des carapaces d'une langouste pour un velouté au potiron, lait de coco, citron vert et gingembre

La chair des pâtes en accras

Ingrédients pour 6 personnes ;

3 langoustes de 600g

Pour le fumet :

Les carapaces des langoustes, 1 litre d'eau,

Pour le velouté :

1 courge butternut, ½ l de lait de coco, 50g de gingembre, 1 cuillère de citronnelle râpée, beurre, sel, sucre, le corail et les intérieurs des langoustes.

Pour la crème citron :

2dl de crème à 40%, sucre, sel, 1 combawa

Pour les accras :

¼ litre d'eau, 125g de farine, 60g de beurre, sel, sucre, 2 œufs, 2 cuillères de gingembre haché, 2 cuillères d'ail haché, 2 cuillères de persil haché, 1 petit piment, la chair des pattes et des antennes des langoustes, huile pour friture

Les langoustes :

Cuire les langoustes 6mn dans une casserole d'eau à ébullition. Les retirer et laisser tiédir.

Décortiquer les queues qui serviront pour une autre recette. Retirer la chair des pattes et des antennes. Récupérer tous les intérieurs des têtes et le corail. Réunir les carapaces et les têtes de langouste dans une casserole. Les concasser à l'aide d'un pilon. Mouiller avec 1 litre d'eau et laisser cuire tout doucement pendant 30mn. Laisser infuser 20mn et filtrer.

Le velouté de potimarron :

Couper le potimarron en petits dés et les suer avec le beurre avec un peu de sel et de sucre.

Ajouter au fumet et cuire 10mn à couvert.

Râper la racine de gingembre et ajouter la citronnelle.

Cuire encore 5mn avant de mixer en incorporant le lait de coco.

Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

(Si la soupe était reportée à ébullition, le goût délicat du lait de coco serait perdu).

La crème citron :

Fouetter la crème sans qu'elle ne soit trop prise. Assaisonner de sel, sucre et combawa râpé.

Les accras :

Préparer une pâte à choux : faire bouillir l'eau, le beurre, 1 cuillère à café de sucre et une pincée de sel. Hors du feu ajouter la farine et bien mélanger faire dessécher la pâte 3mn sur feu moyen en remuant constamment. Hors du feu ajouter les œufs un à un. Assaisonner de gingembre, de persil haché de piment, d'ail haché, ajouter la chair des pattes et des antennes concassées. Former des petites boules avec une cuillère et les plonger dans une friture à 140° pour que les accras cuisent à cœur et ne soient pas trop colorés. Egoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Dressage :

Répartir la soupe dans 6 bols et déposer au centre une cuillère de crème citron. Servir les accras à côté.