

Ingrédients

pour 4 personnes

- 2 langoustes
- 200g de pois gourmands
- 2 mangues
- 1 citron
- 60g de noisettes décortiquées
- 4 cuillères à soupe d'huile de noisette
- ½ cœur de céleri-rave
- Cerfeuil, sel, poivre

Langouste à la mangue sauce à l'huile de noisette

Préparation

Plonger les langoustes dans une marmite d'eau bouillante salée, les cuire 15 minutes puis les égoutter.

Les couper en 2 dans le sens de la longueur.
Sortir la chair de la queue et la tailler en dés

Peler les mangues, sortir le noyau et couper la chair en dés (faire quelques lamelles pour la décoration).

Effiler les pois, les débiter en tronçons, les cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée.
Tailler le céleri en fines tranches puis en bâtonnets.

Concasser les noisettes puis les griller légèrement dans une poêle sèche.

Dans un saladier, mélanger les dés de langouste et de mangue, les pois et le céleri.
Assaisonner avec l'huile, 2 cuillères de jus de citron, sel, poivre et cerfeuil ciselé.



Présentation

Garnir les demi-carapaces du mélange et les déposer sur des assiettes.
Décorer de noisettes grillées, lamelles de mangue et rondelles de citron.