

# Chablis

**Belle langoustine du Guilvinec, médaillons marinés à cru, bergamote, thé matcha, oursin**



**Agar-agar matcha** : chauffer 90 cl d'eau avec le sucre, ajouter le thé et laisser infuser. Mixer et passer au chinois étamine.

Ajouter l'agar-agar, faire chauffer jusqu'à épaississement puis réserver au frais.

Mixer ensuite, ajouter du jus de citron et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

**Langoustines** : les décortiquer et les châtrer.

Réaliser une marinade avec l'huile de bergamote, l'huile d'olive et 3 cl de jus de citron jaune. Saler et mélanger puis immerger les queues de langoustines 15 mn.

**Beurre de corail d'oursin** : mixer le beurre avec les langues et le corail d'oursin, rectifier l'assaisonnement avec du jus de citron et du sel. Réserver.

**Finition et dressage** : détailler le ½ citron jaune en fine brunoise.

Sur l'assiette, faire des points d'agar-agar matcha, placer un tronçon de langoustine sur chacun. Finaliser avec des disques de pain de mie, la brunoise de citron, les pousses de persil, des œufs de poisson et le beurre d'oursin.

PRÉPARATION 1h30    CUISSON 10 mn    REPOS 15 mn

## INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

**36 g de sucre semoule**  
7,2 g de thé matcha  
**8,4 g d'agar-agar**  
Jus de citron jaune  
**2,5 kg de langoustines** ¾  
6 cl d'huile de bergamote  
**3 cl d'huile d'olive**  
60 g de beurre demi-sel Bordier  
**53 g de langues d'oursin**  
30 g de corail d'oursin  
**½ citron jaune**  
60 g de pain de mie blanc  
**¼ de botte de pousses de persil**  
12 g d'œufs de poisson



## L'ACCORD PARFAIT DE PHILIPPE MARQUES

**Domaine Isabelle et Denis Pommier, Chablis, «Croix aux moines», 2012, blanc**  
La texture délicate et charnue de ce chablis s'associe au juteux de la langoustine. La fraîcheur de la bergamote vient amplifier les notes d'agrumes du vin.