

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Langoustine sur Nouilles Soba

Le 29 décembre 2009

1 Voici une « vieille » recette tirée du Thuriès Magazine. On la doit au Chef Christophe Megel. Une bouchée originale, très simple à reproduire, & cerise sur le gâteau, on peut la préparer à l'avance !

Votre panier pour 10 verrines :

10 langoustines
100 gr nouilles Soba
10 gr d'huile de sésame
5 gr jus de citron
5 gr de sauce soja
5 gr de sésame torréfié
10 gr de caviar
Bouillon de poisson

Après les avoir châtrees, pochez vos langoustines dans le bouillon, puis décortiquez-les.
Blanchissez les nouilles toujours dans le bouillon.

Mélangez votre huile, avec votre jus de citron, la sauce soja et le sésame.
Émulsionnez bien votre assaisonnement.

Il ne vous reste plus qu'à dresser, c'est déjà prêt !

Assaisonnez vos nouilles avec votre vinaigrette japonaise.
Dressez-les dans vos contenants individuels.
Posez une langoustine dans chacun d'eux avec une quenelle de caviar.

A vos fourchettes !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*