**Langoustines à la gelée de tomate**

**gros sel marin**
**tomates fraîches**
**feuilles de gélatine**
**topinambour**
**beurre**
**poivre**
**sel de mer**
**noix de muscade**
**piment d’Espelette**
**ciboulette**
**huile d'olive**
**ail**
**persil**

**langoustines**
**carottes**
**poireau**
**céleri**
**oignons**
**laurier**
**vin blanc**
**poivre de cayenne**
**cognac**
**crème fraîche**
**farine fluide**
**pâte feuilletée**
**œufs**

**Faites un bouillon** : retirez la chair des queues des langoustines**.** Mettez les déchets des langoustines, les carottes, les poireaux, le céleri et l'oignon dans de l'eau. Ajoutez un peu de laurier et un verre de vin blanc. Laissez bouillir pendant au moins une demi-heure. Poussez le bouillon à travers un tamis, littéralement : autant de liquide de cuisson que possible doit être pressé.

Laissez le bouillon tamisé réduire encore 15 minutes. Assaisonnez-le avec une pincée de poivre de Cayenne et d’un petit verre de cognac.

**Faites un roux léger** et faites une bisque avec le bouillon. Incorporez quelques pousses de crème.

**Faites des tiges de pâte feuilletée**. Coupez de longues lanières étroites dans une feuille de pâte feuilletée, badigeonnez-les de jaunes d'œufs et saupoudrez-les de gros sel. Faites-les cuire au four à 185°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**La gelée de tomate** : mélangez les tomates fraîches dans le mixeur et passez-les au tamis. Assaisonnez-les avec du poivre, du sel et du piment d'Espelette. Chauffez jusqu'à tiède. Mélangez avec des feuilles de gélatine trempées et versez la préparation dans des bols individuels. Laisser refroidir et figer.

Préparez une **purée de topinambours** avec du beurre, du poivre, du sel et de la muscade.

Faites frire les queues de langoustines dans l'huile d'olive avec de l'ail et du persil. Assaisonnez-les avec du piment d'Espelette.

**Dans l'assiette** : une quenelle tiède de purée de topinambour sur la gelée de tomates et, par-dessus, une queue de langoustine. Terminez avec de la ciboulette, un œuf dur râpé, du gros sel marin et du piment d’Espelette. Placez un bâtonnet de pâte feuilletée sur l'assiette. Placez un verre de bisque de langoustine chaude à côté.