TRANSGOURMET

COOK

CIGARE DE QUEUE DE LANGOUSTE & PREMIUM BURRATINE / FOCACCIA GRILLÉE / TAPENADE AUX POIVRONS ET CHILI

Premium Burratine	10
Queues de langouste	350 g
Estragon	10 g
Huile d'olive	20 ml
Sel marin	10 g
Poivre blanc	2 g
Pâte filo	4 feuilles
Blanc d'œuf	20 g
Farine blanche	400 g
Semoule de blé dur	100 g
Eau tiède	320 ml
Levure fraîche	10 g
Sucre	10 g
Sel	5 g
Huile d'olive	15 ml
Sel marin	15 g
Romarin, thym, ail, sauge, tomates cerises, chili, persil	selon goût
Poivron rouge	200 g
Ail	15 g
Tomates cerises	50 g
Amandes mondées	20 g
Chili	15 g
Huile d'olive	25 ml
Sel, poivre	

Pour 10 personnes

Préparation

- Burratine: déballer et dresser peu de temps avant de servir.
- Cigare de queue de langouste: couper les queues de langouste en dés fins. Assaisonner d'estragon finement haché, de sel, de poivre et d'huile d'olive, et laisser mariner brièvement. Enrouler la masse dans de la pâte filo, former un cigare de 1 cm de diamètre au maximum et badigeonner les extrémités de blanc d'œuf pour bien fixer le tout. Faire dorer 3 à 5 minutes dans un bain d'huile à 165 °C au maximum. Peu de temps avant de servir, couper le cigare de queue de langouste en portions.
- Focaccia: dissoudre la levure fraîche et le sucre dans de l'eau tiède et laisser reposer pendant 10 minutes. Mélanger la farine, la semoule de blé dur et le sel avec de l'eau, et pétrir la pâte encore très liquide pendant 10 minutes. Verser dans un moule et laisser lever 1 heure. Préchauffer le four (voûte et sole) à 250 °C. Verser l'huile d'olive, les fines herbes, les tomates cerises et le sel sur la pâte et dorer au four pendant environ 25 minutes. Les fines herbes et le chili peuvent aussi être mélangés à la pâte avant de la passer au four. Ensuite, couper en portions et faire revenir brièvement avec un peu d'huile dans une poêle chaude. Réserver au chaud avant de servir.
- Tapenade aux poivrons et chili: peler les poivrons, les épépiner, les couper en quartiers et les faire sécher au four à 130–150 °C avec les tomates, l'ail et les amandes. Mélanger ensuite avec l'huile d'olive et mixer le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Assaisonner selon goût de sel, chili et poivre, et réserver au chaud avant de servir.

Dresser le tout sur assiette et servir.