

Queue de langouste « boucané », rougail à la mangue

Ingrédients pour 6 personnes :

6 langoustes de 600g, huile d'olive, 1 barbecue ou 1 trait d'huile fumée

Pour la garniture :

2 avocats, ½ petite pastèque sans pépin

Pour le Rougail :

3 oignons rouges, 1 cuillère de gingembre râpé, 1 cuillère d'ail haché, 1 cuillère de citronnelle râpée, 1 petit piment, sel, sucre, le zeste de 2 combavas, huile d'olive, 2 mangues, sel sucre, vinaigre balsamique blanc, 2 tomates rouges émondées et épépinées

Les langoustes :

Cuire les langoustes 6mn dans une casserole d'eau à ébullition. Les retirer et laisser tiédir. Décortiquer les queues qui serviront pour cette recette. Garder le reste pour d'autres recettes. Couper les queues en 2 et retirer le boyau central. Réserver.

Le Rougail :

Eplucher et couper les oignons rouges en dés de 5mm. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel et de sucre. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter ½ dl de vinaigre balsamique blanc, le gingembre, l'ail, la citronnelle, et le piment râpé. Laisser mijoter jusqu'à réduction complète du vinaigre. Laisser refroidir avant d'ajouter les mangues et les tomates épluchées et coupées en dés de 5mm. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et laisser mariner au frais.

La garniture :

Couper chaque avocat en 4 quartiers et retirer le noyau et la peau. Les poêler avec sel et sucre dans un filet d'huile d'olive sur 1 seule face jusqu'à belle caramélisation.

Tailler la ½ pastèque en tranches de 2cm d'épaisseur et les retailler à l'aide d'un emporte pièce de 4cm de diamètre.

La cuisson :

- 1- Au barbecue : griller les langoustes au barbecue à chaleur moyenne. Puis poser sur la braise des feuilles de figuier fraîches et placer sur les langoustes une feuille de papier aluminium. La fumée va alors « boucaner » la chair de la langouste
- 2- A la poêle : saisir les queues de langouste sans excès dans une poêle dans un filet d'huile d'olive. Arroser d'un filet d'huile fumée et laisser tirer 2mn hors du feu.

Dressage :

Poser au centre de chaque assiette, une tranche de pastèque et d'avocat rôti. Poser dessus une queue de langouste puis napper de rougail tiède.