

# Carpaccio de Langoustines, Racines croquantes et Pommes Charlottes fumées, Coulis au Roquefort

Pour 4 personnes

Préparation 2 h 45 min

## Préparation

### Préparation des langoustines

- Décortiquer les langoustines, puis entre deux papiers sulfurisés, les battre à l'aide d'une batte. Réserver, napper avec la marinade

### Coulis de roquefort

- Mixer le roquefort avec la bisque, ajouter le cognac et un jus de citron vert.
- Cuire les pommes charlotte puis les fumer 2h au fumoir, réserver.
- Détailler les betteraves et la carotte jaune en copeaux.
- Eplucher les carottes fanes et les cuire à l'eau bouillante salée.
- Ecraser les pommes de terre, assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre.

### Dressage

- Au fond de l'assiette, mettre l'écrasé de pomme de terre fumée, au-dessus, disposer le carpaccio de langoustine, les légumes puis le coulis de roquefort autour.

## Ingrédients

- 8 pièces de langoustine

### Marinade

- 5cl d'huile d'olive
- 2 jus et zestes de citron vert
- fleur de sel

- Piment d'Espelette

### **Coulis de roquefort**

- 80 g de Roquefort Cave des Templiers
- 200 g de pommes de terre Charlotte
- 1 betterave jaune (100g)
- 1 betterave Chioggia (100g)
- 8 carottes fanes orange
- 1 carotte jaune
- 200g de bisque de homard
- 1 cc de cognac
- 1 dl d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 2 citrons verts