

Langouste à la parisienne

Pour 8 personnes.

Préparation : 1 heure, cuisson : 25 minutes, refroidissement : 2 heures au moins.

1 belle langouste vivante pesant environ 2 kg, 1 boîte de macédoine de légumes au naturel, 4 petites tomates rondes, 4 œufs, 100 g d'olives vertes, 1 sachet de gelée instantanée, 1 poignée de sel de mer, les feuilles vertes d'une laitue, 1 gros bouquet garni.

Pour la mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 1/4 l d'huile, 1 c à café de moutarde, sel, poivre.

Ficeler la langouste sur une planchette en ramenant les antennes en arrière; les maintenir également dans cette position avec un fil.

Faire cuire la langouste pendant 15 mn dans une grande marmite d'eau bouillante additionnée d'une poignée de sel de mer et d'un bouquet garni; égoutter la langouste et la laisser refroidir sur la planchette.

Préparer la mayonnaise; préparer également la gelée selon les indications portées sur l'emballage, puis la laisser refroidir; ajouter 3 c à soupe de gelée au tiers de la mayonnaise pour la « coller ».

Déficeler la langouste, puis à l'aide de ciseaux, couper la peau ventrale de façon à extraire la chair de la queue sans abîmer la carapace; tailler 8 beaux médaillons dans cette queue et couper le reste en petits dés; égoutter la macédoine de légumes; la mélanger avec les dés de langouste; lier le tout avec la mayonnaise collée; mettre cette préparation dans 8 petites tasses ou timbales et laisser les aspics prendre au frais.

Garnir un long plat de service avec quelques feuilles de laitue; poser un morceau de pain de mie à l'une des extrémités du plat et le masquer de feuilles de salade, il servira à soulever la tête de la langouste; dresser la langouste bien allongée sur ce plat; l'enduire de gelée à l'aide d'un pinceau; coller les 8 médaillons sur le dessus de la carapace à l'aide d'un peu de gelée; badigeonner également le dessus des médaillons d'un peu de gelée.

Faire durcir les œufs 10 minutes à l'eau bouillante; rafraîchir et les écaler; les couper par le milieu; couper également les tomates en deux; décorer le plat en alternant les demi-tomates et les demi-œufs durs; disposer les petits aspics de macédoine tout autour; parsemer d'olives noires et servir frais avec le reste de la mayonnaise.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.