

Queues de langoustines de nos côtes

rôties à l'huile d'olive de Balagne, ravioles au brocciu de chèvre,
capuccino de crustacés

par Christophe Bacquié, chef du restaurant "La Villa", Calvi
1 étoile Michelin, meilleur ouvrier de France 2004

Ingrédients:

12 langoustines de nos côtes,
séparer la tête des queues
Farce à brocciu :
250 g de brocciu de chèvre
juste écrasé à la fourchette
50 g d'oignons frais en brunoise
et suer à l'huile d'olive sans coloration
5 g d'ail (idem oignons)
1 cuillère à café de persil plat haché
10 feuilles de népita

Pâtes à ravioles :

250 g de farine
8 jaunes d'œuf + 1 pour la dorure
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel fin

Fumet de langoustines :

12 têtes de langoustines, 1 carotte,
1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 grosses tomates
bien mûres coupées en quatre, 3 grains de
poivre, 25 cl de Clos Colombu Prestige
(vin blanc AOC Corse Calvi)

Réalisation:

Le fumet de langoustines : faire revenir vivement les têtes à l'huile d'olive, ajouter la garniture taillée en dés, puis les tomates, déglacer au vin blanc, réduire et mouiller à hauteur d'eau, ajouter les aromates, porter à ébullition et cuire 45 min, passer à l'étamine et réduire de moitié.

La pâte à ravioles : mélanger à la farine les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et le sel fin, malaxer afin d'obtenir une pâte, laisser reposer 1h30 au frigo.

La farce à brocciu : mélanger délicatement tous les ingrédients, réserver au frais. Décortiquer les queues de langoustines, enlever le boyau et réserver au frais.

Les ravioles : faire 2 abaisses de pâte, 1 à 2 mm d'épaisseur, étaler la dorure sur une abaisse puis, à égale distance, disposer 12 cuillères à café de farce, refermer avec l'autre abaisse et découper chaque raviole avec un emporte-pièce rond, réserver.

Fouetter 15 cl de crème liquide en chantilly et réserver au frais.

Finition : Cuire les ravioles à l'eau bouillante 2 à 3 min, les égoutter sur un linge. Assaisonner les queues de langoustines puis les rôtir à