AB : Langoustine croustillante au basilic/ Nage corsée		
Ingrédients	Recette en gramme	**Langoustine croustillante** Décortiquer les queues de langoustines. Réserver sur glace. À l'aide de l'emporte-pièce (10cm), détailler des disques de feuille de brick. Sur chaque disque, disposer une feuille de basilic et une queue de langoustines. Plier puis réserver en enceinte réfrigérée. À l'envoi frire dans un bain d'huile à 180°C. Égoutter sur papier absorbant, saler. **Nage corsée** Rissoler les pinces de langoustines à l'huile d'arachide, ajouter l'échalote coupée en 4, suer. Mouiller avec le vin blanc à hauteur, puis réduire presqu'à sec. Ajouter 3 l de crème liquide, cuire 20' puis filtrer. Suer l'échalote, la carotte et le céleri branche, mouiller avec la première cuisson, ajouter des tranches de citrons pelés à vif, puis les grains de poivre noir, la coriandre et le fenouil sec, cuire à feu doux 15'. Filtrer, vérifier l'assaisonnement et refroidir en siphon avec 2 cartouches.
Langoustine croustillante		
Langoustine	2000	
Basilic	16feuilles	
Feuille de brick	2 feuilles	
Nage corsée (1ére cuisson)		
Pinces de langoustines	1000	
Échalotes	100	
Vin blanc	500	
Crème liquide	3000	
(2ème cuisson)		
Échalotes	150	
Carottes	100	
Céleri branche	100	
Citron	2 pièces	
Poivre noir	PM	
Coriandre (graines)	PM	
Fenouil sec	1 branche	