

LANGOUSTE AU COMBAVA

AU THERMOMIX

INGRÉDIENTS

- 60 g d'échalotes coupées en 2
- 80 g de carotte, coupées en tronçons
- 1 citron jaune non traité coupé en 4
- 1 c. à café de sel
- 1 500 g d'eau
- 2 feuilles de combava
- 2 queues de langouste, surgelées
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- le zeste d'un combava
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre
- 200 g d'huile végétale

PRÉPARATION

1

Mettre les échalotes et la carotte dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2

Ajouter le citron, le sel, l'eau et les feuilles de kéfir, puis chauffer 10 min/100°C/vitesse 1

3

Ajouter les queues de langouste et cuire 15 min/100°C/vitesse mijotage. Au bout du temps de cuisson, retirer les queues de langouste et les rincer sous l'eau froide pour en stopper la cuisson. Les décortiquer puis les réserver 20 minutes environ au réfrigérateur. Vider le bol. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

4

Insérer le fouet. Mettre le jaune d'oeuf, la moutarde, le zeste de combava, le sel et le poivre, puis émulsionner 4 min/vitesse 3, en versant lentement l'huile végétale sur le couvercle autour du gobelet doseur sur les couteaux en marche. Transvaser la mayonnaise dans un petit bol de service. Servir la langouste froide, accompagnée de mayonnaise au combava



Le petit plus : À défaut des feuilles de combava, vous pouvez les remplacer par un bâton de citronnelle ou des feuilles de laurier.



Thermomix Antilles

Happymix
thermomix
Distributeur et réparateur