



LANGOUSTINES ET LEUR RISOTTO A L'ANANAS ET AUX OIGNONS CAMELISES



Pour 6 personnes:

18 langoustines moyennes décortiquées à cru
240 g de riz arborio
½ ananas coupé en dés + 6 tranches très minces
6 oignons nouveaux émincés finement
40 g d'amandes effilées et légèrement grillées
1 cm de gingembre frais
4 càs de miel
3 càs de sauce soja
Huile d'olive

Faire mariner les langoustines dans 2 càc de miel diluées avec la sauce soja et le gingembre haché fin.

Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit un peu doré. Ajouter les dés d'ananas, les faire revenir 2 ou 3 mn avec les oignons et 2 càc de miel. Lorsque le miel change un peu de couleur, enlever du feu et réserver.

Cuire le riz à la façon d'un risotto mais sans utiliser de bouillon, mais de l'eau. Lorsqu'il est cuit et enrobé tout naturellement par son amidon, incorporer les oignons et l'ananas caramélisés. Réserver en le gardant au chaud.

Dans une poêle, à sec, poêler les tranches d'ananas à feu assez vif. Grâce au sucre contenu dans le fruit, elles vont dorer toutes seules. Réserver.

Dans la même poêle, verser la marinade des langoustines, dès qu'elle bouillonne, ajouter les langoustines, les rouler dans la marinade bien chaude pour les cuire et les glacer. Cette opération ne prend pas plus de 2 mn..

Dressage:

Poser une ligne d'amandes grillées sur le côté de l'assiette, mouler le risotto avec un emporte pièce en 2 fois en posant les langoustines entre les 2 couches de riz.

Décorer avec les tranches d'ananas poêlées. Terminer avec un trait de marinade réduite.