

BISCUIT À LA FLEUR DE SEL DES SALINES DE MILLIAC, TARTARE DE LANGOUSTINES AUX ALGUES

une recette de Mathieu Guibert

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes (environ 20 sablés)

BISCUIT À LA FLEUR DE SEL

- Farine : 50 g
- Beurre demi-sel : 50 g
- Emmental : 20 g
- Comté : 20 g
- Parmesan : 20 g
- Crème épaisse : 20 g
- Fleur de sel

TARTARE DE LANGOUSTINES

- Langoustines crues glacées : 8 pièces de petites tailles
- Algues séchées
- Citron jaune : 1 pièce
- Citron vert : 1 pièce
- Fleur de sel
- Huile d'olive

LES SECRETS DU CHEF

Le biscuit est la clé de la recette. Veiller à cuire les sablés 1 h avant l'apéritif. La pâte à sablés peut être réalisée la veille et conservée au réfrigérateur.



RÉALISATION

POUR LE BISCUIT À LA FLEUR DE SEL

- Râper les fromages.
- Mélanger les fromages râpés à la farine.
- Tailler le beurre en petit morceaux, l'ajouter à la farine et sabler le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux de beurre.
- Ajouter la crème épaisse et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Former un rouleau de 2 cm de diamètre, filmer et laisser reposer au moins 1 h au frigo.
- Tailler le rouleau en disques 5 mm d'épaisseur.
- Cuire environ 12 min au four à 160 °C sur un papier sulfurisé.

Les sablés doivent avoir une belle coloration blonde ; déposer une pincée de fleur de sel juste en sortie du four sur les biscuits encore chaud.

- Les laisser refroidir sur la plaque.

POUR LE TARTARE DE LANGOUSTINES

- Décortiquer les langoustines.
- Les tailler en petits morceaux pour réaliser le tartare.
- Assaisonner le tartare avec de l'huile d'olive, des algues séchées, du sel et des zestes de citron jaune et vert.

Réaliser les zestes en utilisant une râpe style « microplane » pour les citrons.

POUR LE DRESSAGE

- Disposer le tartare de langoustine sur les sablés.
- Assaisonner au dernier moment d'une fleur de sel des Salines de Milliac.

Partagez vos réalisations
sur Instagram avec : #adbalamaison

 [annedebretagne.laplainesurmer](https://www.instagram.com/annedebretagne.laplainesurmer)