

## TURBAN DE SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

12 langoustines

### **Pour le turban :**

100g de spaghetti, sel, beurre pommade

### **Pour la farce fine :**

Pour la pâte à choux : 1/4l d'eau, 125g de farine, 65g de beurre, sel, sucre, 4 œufs

Pour la farce : 150g de Saint-Jacques, 100g de crème, 80g de pâte à choux, 1 œuf, 3g de sel

### **Pour la sauce :**

Les têtes des langoustines, 100g de crème, 30g de beurre, assaisonnement, Maïzena

### **Pour la fondue de poireau :**

1 poireau, 20g de beurre, sel, sucre

---

### **Les langoustines :**

Décortiquer délicatement les queues de langoustine et enlever le boyau.

Réserver les queues et concasser les têtes et pinces.

### **La farce fine :**

**La pâte à choux :** Faire bouillir le beurre, l'eau, sel et sucre. Hors du feu ajouter la farine et cuire en remuant à la spatule 5mn environ. La pâte se détache alors des parois.

Ajouter 1 à 1 les œufs en travaillant à la spatule jusqu'à obtenir une pâte molle et onctueuse. Réserver au froid.

**La farce :** Mixer les Saint-Jacques avec le sel. Ajouter la pâte à choux puis la crème et l'œuf.

### **Le turban :**

Cuire les spaghettis dans l'eau bouillante salée. Elles doivent être cuites sans excès. Les égoutter et les laisser tiédir sans les rincer.

Beurrer généreusement 6 petits moules à savarin. Chemiser très délicatement les parois intérieures avec une longue spirale de spaghettis.

Garnir jusqu'à mi-hauteur avec la farce fine et poser 2 queues de langoustine. Compléter avec la farce fine pour que le savarin soit bien rempli. Cuire 10mn à 100° pour que la farce et la langoustine soient cuites.

### **La sauce :**

Cuire les têtes et pinces des langoustines à couvert et à feu doux 20mn dans 1/2 litre d'eau.

Filtrer et ajouter la crème. Laisser réduire jusqu'à obtenir 1/2 litre de sauce. Lier légèrement avec la Maïzena et ajouter le beurre. Mixer finement.

### **Les poireaux :**

Couper les poireaux en carrés de 5mm. Les laver soigneusement et les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et une noisette de beurre.

### **Dressage :**

Répartir les poireaux au fond de 6 assiettes creuses. Démouler dessus un turban.  
Napper de sauce