

# Pa dolç i Langostines, Salsificació i Gingebre, caviar de Llimona.



## **Ingrédients pour 4 personnes:**

- 12 petites noix de ris de Veau prêtes à cuire.
- 12 Langoustines moyennes décortiquées.
- 16 sifflets de Salsifis épluchés.
- 12 cotes de Romaine.
- 1 dl de jus de Veau.
- 10 gr de Gingembre frais.
- 5 gr de Gingembre confit.
- 4 cl de jus de Langoustine réduit.
- 1 Citron caviar (Faustrime)
- 1 filet d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 filet d'Huile de Citron.

## **Préparation:**

- Cuire les salsifis au beurre avec une pincée de sucre en leur donnant une belle couleur blonde, déglacer au fond blanc.
- Assaisonner les ris de veau, les passer dans la farine, puis les cuire dans un filet d'huile.
- Ils doivent être dorés et croustillants, moelleux à l'intérieur.
- Réserver au chaud sur grille.
- Hacher finement le gingembre confit, le faire suer dans une noix de beurre et déglacer avec un demi jus de citron vert, ajouter une branche de thym citron et mouiller au jus de veau, réduire 5 mn.
- Terminer avec un filet d'huile et de citron.
- Râper une petite quantité de gingembre frais et zeste de citron.
- Réserver le jus au chaud.
- Rôtir les langoustines préalablement assaisonnées, ainsi que les cotes de romaine en les gardant croquantes.
- Dresser harmonieusement dans une assiette 4 salsifis, 3 ris de veau, 3 langoustines, 3 cotes de romaine.
- Saucer avec le jus de langoustine et le jus de veau.
- Égrener le citron caviar sur les ris de veau.