

Marinade d'avocats exotique et queues de langoustines



-> Réclame 8 minutes de préparation en salle pour 4 couverts

-> Réclame 30/40 minutes de préparation à l'office

La photo propose une suggestion de présentation.

Ingrédients pour 4			Matériel	Description-Argumentation
Produit	U	Quant	<i>Matériel Guéridon :</i>	Description : Il s'agit de quenelles de purée d'avocats agrémentée de suprêmes d'orange, de julienne de mangue, de cacahuètes pilées, parfumée à la coriandre fraîche et au gingembre. Le tout est accompagné de queues de langoustines cuites au beurre et déglacées au jus d'orange. Argumentation : Mélange sucré/salé, originalité avec le craquant de l'arachide, cuisson des langoustines en salle, fraîcheur des langoustines.
Oranges	Pce	2	- Réchaud	
Mangues	Pce	1	- Poêle bi-métal	
Coriandre fraîche	Botte	1/2	- Assiette creuse avec la préparation	
Avocats	Pce	2	- Pince	
Cacahuètes	Gr	50	- Pot à eau avec jus d'orange	
Beurre	Gr	20	- Sous-tasse pour le beurre	
Gingembre	Gr	20		
Queues de langoustines décortiquées	Gr	250		
			Objectifs	Pré-requis
			Variante de l'avocat Cuisson des langoustines en salle	Faire des suprêmes d'agrumes Découpe de la mangue Faire une cuisson au guéridon

Déroulement de la préparation

Étapes	Méthode	Objectifs
Réaliser la marinade	Lever les suprêmes d'une orange et les recouper en deux dans le sens de la longueur. Pressez une autre orange et réservez le jus. Éplucher les avocats et la mangue, les tailler en fine julienne. Effeuillez et ciseler la coriandre fraîche (ou le demander en cuisine). Écraser grossièrement les cacahuètes et réserver la moitié. Dans un calot, mélanger les avocats, la mangue, la coriandre, la moitié des cacahuètes, les suprêmes d'orange, la moitié du jus d'orange et le gingembre épluché (taillé grossièrement), mélanger le tout. Laisser mariner au moins 30', réserver au froid.	On doit obtenir une purée homogène. Attention à l'équilibre des saveurs (acidité, sucre)
Préparer les quenelles	Dans l'assiette client, dresser à l'aide d'une cuillère à entremets 3 petites quenelles de marinade (en forme d'étoile). Réserver les assiettes au frais.	Obtenir des quenelles de formes régulières.
Mettre en place le guéridon	Disposer le matériel (réchaud, poêle, pinces) et les ingrédients : Beurre, verre de jus d'orange, et queues de langoustines. Prévoir les assiettes clients contenant l'avocat sous le guéridon ou à proximité sur une console.	Être organisé pour gagner du temps.
Marquer les queues en cuisson	Allumer le réchaud et faire fondre le beurre, saisir les queues de langoustines 2 minutes et déglacer sans attendre avec le jus d'orange.	Les queues de langoustines cuisent très vite, au-delà elles perdent leur fondant en bouche.
Dresser les assiettes clients	Disposer les queues de langoustine au centre de l'assiette sur les quenelles d'avocat et napper le tout de jus de cuisson.	