

La recette de langoustine du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine avec céleri et cresson.

Ingrédients pour 4 personnes

Céleri-rave en croûte de sel à l'aneth et au citron noir :

- 1 gros céleri-rave (environ 800 g à 1 kg)
- 1 kg de gros sel
- 500 g de sel fin
- 4 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
- 1 citron noir réduit en poudre
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier

- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).

Nettoyer le céleri-rave.

Préparer la croûte de sel : Dans un grand saladier, mélanger le gros sel, le sel fin, les blancs d'œufs, l'aneth, le citron noir, le laurier et le poivre.

Enrober le céleri-rave : Étaler une fine couche de croûte de sel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser le céleri dessus et le recouvrir entièrement avec le reste du mélange, en tassant bien. Veiller à ce qu'il soit totalement enfermé.

Enfourner 1h30 à 2h, selon la taille du céleri. La croûte doit devenir dure et légèrement dorée.

Laisse reposer 10 min après cuisson. Casse la croûte de sel délicatement. Retirer le céleri et peler celui-ci. Tailler de fines dentelles et assaisonner avec un peu d'aneth et de citron noir en poudre.

Langoustines :

- 4 belles langoustines (calibre 5/10)

Séparer la tête de la queue (réserver les têtes pour la réduction)

Décortiquer les queues et réserver au frais.

Réduction des têtes :

- Les têtes des langoustines
- 1 oignon
- 1 poireau (blanc seulement)
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 L d'eau
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre

Dans une grande cocotte, chauffer l'huile et le beurre.

Ajouter les têtes et carapaces.

Faire colorer vivement 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rouges.

Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail émincés.

Faire suer 5 min.

Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser légèrement caraméliser.

Verser le cognac, flamber.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié.

Ecrit par Echo du Mardi le 10 janvier 2026

Mouiller avec l'eau, ajouter le thym et le laurier.

Laisser mijoter 30 à 35 min à frémissement.

Écumer si nécessaire.

Retirer les aromates.

Passer au chinois étamine ou au tamis fin pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Réduire à consistance nappante et monter au beurre.

Cuisson des langoustines :

Griller les queues de langoustines au barbecue environ 2 minutes.

Sortir les langoustines et laquer avec un peu de réduction des têtes.

Parsemer d'oseille finement ciselée.



DR