



# Langoustine « Snackée » Pommes Bouchon safran, Haddock fumé, raifort

**Langoustine « Snackée », Pommes Bouchon safran, Haddock fumé, raifort, une recette proposée lors du menu 4 mains réalisé chez Christophe Dufossé, Propriétaire de l'Hôtel La Citadelle au cœur de Metz (57) dont le restaurant « Le magasin aux Vivres » est couronné d'une étoile depuis 2006, qui a accueilli dans ses cuisines Michel Roth le jeudi 6 septembre 2018.**

## **✕ INGREDIENTS (pour 8 personnes)**

- 8 langoustines françaises
- 1.5 kg de pomme de terre ratte du Touquet
- Huile de pépin de raison
- Ail, Thym
- 5 gr de safran
- 2 filets de haddock fumés
- 200 gr de raifort
- 10 cl de lait
- 15 cl de crème liquide 35 % MG
- 4 gr Agar Agar
- 40 gr de caviar français



Michel Roth et Christophe Dufossé entourés de la brigade du Magasin aux Vivres

## **PROGRESSION**

- Préparer les langoustines
- Faire la guimauve de Raifort
- Préparer les pommes de terre à l'emporte pièce
- Confire au safran dans l'huile de pépin de raisin + ail + thym
- Portionner le haddock et utiliser les parures pour réaliser la sauce
- Rôtir la langoustine et dresser

## **Magasin aux vivres**

5 Avenue Ney,

57000 Metz

[www.citadelle-metz.com](http://www.citadelle-metz.com)