

Aspic de langouste



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 1 h

Repos : 3 h

Cuisson : 20 mn

L'aspic est au départ un serpent, proche du naja ou du cobra, répandu dans toute l'Afrique et très venimeux. Le sens culinaire, apparu au XVIIIe siècle, serait né de la comparaison de la gelée avec le serpent en terme de couleurs, d'aspect et de contact froid. De plus, certains moules ont une forme de serpent lové.

Ingrédients

- 1 langouste
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 1 poivron rouge
- quelques de cornichons
- 2 oeufs
- 1 sachet de gelée au madère - pour 1 litre
- sel
- poivre
- clous de girofle

Préparation

- 1 Préparez le court-bouillon. Mettez 2 litres d'eau dans un grand faitout avec les carottes, l'oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni, le sel et le poivre. Faites bouillir 10 minutes. Plongez-y la langouste pendant 10 minutes puis égouttez-la.
- 2 Préparez 1 litre environ de gelée. Quand la langouste est froide, prélevez la pulpe et coupez-la en médaillons.
- 3 Faites cuire les oeufs durs, égalez-les puis coupez-les en rondelles. Coupez les cornichons en lamelles. Lavez-le poivron, épépinez-le et coupez-le, lui aussi, en lamelles.
- 4 Prenez un moule en couronne et versez-y une couche de gelée d'un centimètre et laissez prendre 15 minutes environ au réfrigérateur.
- 5 À ce moment, disposez harmonieusement des rondelles d'oeufs durs, des lamelles de cornichons et les lamelles de poivrons sur la première couche de gelée. Versez, à nouveau une couche de gelée et laissez prendre au réfrigérateur 15 minutes environ.
- 6 Au bout de ce temps, la deuxième couche est prise. Disposez, alors, des morceaux de langouste, les rondelles d'oeufs et de poivrons et des lamelles de cornichons. Versez une autre couche de gelée et faites prendre de nouveau 15 minutes.
- 7 Formez une dernière couche avec tous les éléments décoratifs et les médaillons de langouste. Recouvrez avec le reste de la gelée et mettez au réfrigérateur au moins 3h.
- 8 Pour servir, plongez le moule quelques secondes dans de l'eau chaude pour faciliter le démoulage puis retournez-le sur un plat de service. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

