

TARTARE DE LOUP ET LANGOUSTINES  
TASTOU DE CAVIAR DES PYRENEES  
CREME LEGERE CITRONNEE  
SUR UNE FINE GELEE DE PERSIL ET D'EPINARDS

Par Frank RENIMEL – En Marge – Une étoile au guide Michelin 2009 - 8 rue Mage, 31000 Toulouse  
+33(0)561530724

**Pour 4 personnes**

- \* Tailler un tartare de loup et de langoustines, lier l'ensemble à l'huile d'olive, ajouter 2 échalotes ainsi qu'une botte de ciboulette finement ciselées, saler, poivrer, mouler dans des cercles, réserver
- \* Monter une crème légère au batteur et incorporer un jus de citron ainsi qu'une pincée de sel
- \* Pour la gelée, blanchir une botte de persil, les épinards, mixer avec 1/3 de litre de fond de volaille chaud, passer au chinois et lier le tout avec 4gr d'agar agar, verser en fine couche la gelée dans un plat, laisser refroidir et tailler des disques à l'emporte-pièce.
- \* Tailler 4 tastous (pain brioché ou pain de mie) à l'aide d'un emporte-pièce et les toaster au four jusqu'à coloration, les napper copieusement de caviar des Pyrénées...

**Ingrédients**

200gr de filet de loup  
6 langoustines (calibre 10/15)  
Huile d'olive  
2 échalotes  
Une botte de ciboulette  
Sel  
Poivre  
Pain brioché ou pain de mie  
Caviar NACARII - Caviar des Pyrénées  
Crème légère  
Jus de citron  
Une botte de persil  
200 gr d'épinards  
1/3 l de fond de volaille chaud  
4 gr d'agar agar

