



# SALADE DE PAPAYE VERTE À LA LANGOUSTE

## POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### POUR LA LANGOUSTE

2 queues de langouste  
Eau  
1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)  
1 citron jaune coupé en quatre  
Sel et poivre en grain

#### POUR LA SALADE

1 petite papaye verte  
1 mangue verte  
1 christophine  
4 brins de cive  
4 piments végétariens  
4 brins de coriandre  
1 fruit de la passion  
1 citron vert  
1 cuill. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

#### POUR LA LANGOUSTE *(Cette étape peut être réalisée la veille)*

Réunir dans une marmite le bouquet garni, le citron, le sel, le poivre en grain et l'eau en quantité suffisante pour recouvrir les queues de langouste et faire bouillir.  
Laisser infuser quelques minutes puis porter à nouveau le court-bouillon à ébullition.  
Plonger les queues de langouste puis les sortir une fois la cuisson terminée.  
Attendre le refroidissement des queues pour les décortiquer.

#### POUR LA SALADE

Détailler la papaye verte, la mangue et la christophine en fine julienne.  
Émincer les piments végétariens, la coriandre ainsi que la cive.  
Réunir le tout dans un saladier avec la pulpe du fruit de la passion.  
Arroser la salade avec l'huile d'olive. Saler et poivrer.  
Détailler les queues de langouste en médaillons.  
Dresser à votre convenance et zester un peu de citron vert sur chaque assiette.

Déguster bien frais.

## FOR 4 PEOPLE

### INGREDIENTS

#### FOR THE LOBSTER

2 lobster tails  
Water  
1 bouquet garni (thyme, bay leaf, rosemary)  
1 yellow lemon cut in four  
Salt and peppercorns

#### FOR THE SALAD

1 small green papaya  
1 green mango  
1 christophine  
4 sprigs of chive  
4 vegetarian chilies  
4 sprigs of coriander  
1 passion fruit  
1 lime  
1 tbsp. olive oil  
Salt and pepper

### PREPARATION

#### FOR THE LOBSTER *(This step can be done the day before)*

Combine the bouquet garni, lemon, salt, peppercorns and enough water to cover the lobster tails in a pot and boil.  
Leave to infuse for a few minutes, then bring the court bouillon back to the boil.  
Dip the lobster tails in the water and take them out once they are cooked.  
Wait until the tails have cooled before peeling them.

#### FOR THE SALAD

Cut green papaya, mango and christophine into fine julienne strips.  
Mince the vegetarian chilies, coriander and chive.  
Put all the ingredients in a bowl with the passion fruit pulp.  
Drizzle salad with olive oil. Season with salt and pepper.  
Cut the lobster tails into medallions.  
Arrange as desired and zest a little lime on each plate.

Enjoy at a chilled temperature.

