

# Bouillon de carottes, citronnelle et langoustines

- 1** Épluchez la carotte et coupez la grossièrement en rondelles. Émincez l'oignon et hachez la gousse d'ail. Émincez la citronnelle en biseaux.
- 2** Dans une poêle évasée, faire revenir dans l'huile oignon, ail et citronnelle. Ajoutez la carotte et le bouillon. Laissez cuire à couvert pendant 20 minutes. Mixez et filtrez.
- 3** Effeuiliez les choux Bruxelles. Émincez finement le radis et la cébette.
- 4** Châtrer les écrevisses et les décortiquer. Faites un beurre noisette. Eteignez le feu et faites revenir quelques secondes les écrevisses. Faites de même avec les choux Bruxelles. Servez le bouillon avec les radis, les choux Bruxelles, les cébettes, les germes de soja, les écrevisses et versez quelques gouttes de beurre noisette.

## INGRÉDIENTS POUR 1 ASSIETTE

- 4 langoustines
- 1 carotte
- 2 choux Bruxelles
- 1 radis
- 1 cébette
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 tige de citronnelle
- 20cl de bouillon de volaille
- germes de soja
- beurre, huile d'olive, sel, poivre

**Par Nathalie Nguyen**

*finaliste de l'émission MasterChef (saison 2),  
chef consultante, chroniqueuse TV/Radio,  
auteur et interprète culinaire*

