

# Canelón de Cerezas y Rape, vinagreta de Cereza, Aguacate y Langostino rebozado en corteza de Cerdo.



## **Ingrédients pour 4 personnes:**

700 gr de Cerises.  
1 Queue de Lotte de 300 gr.  
8 Crevettes.  
250 gr de couennes de porc dégraissées et cuites.  
1 Avocat.  
1 gousse d'Ail.  
1 cuil à café d'Agar-agar.  
100 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.  
Sel.

## **Préparation:**

### **Gelée de cerises**

- Dénoyer la moitié des cerises.
- Mixer les cerises et en filtrer le jus.
- Dans une casserole, porter le jus à ébullition.
- Y incorporer une cuillère à café, d'agar-agar, en remuant bien avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.
- Déposer la gelée de cerises sur une plaque, laisser refroidir et réserver.

### **Queue de Lotte**

- Détailler la queue de lotte en 4 tronçons et en retirer l'os.
- Dans une poêle verser un filet d'huile d'olive, y faire griller la lotte en la retournant afin qu'elle soit dorée sur toutes les faces.
- En fin de cuisson saler selon votre goût.

### **Crevettes en pâte**

- Broyer le couennes de porc au mixeur pour obtenir la pâte.
- Retirer la tête des crevettes et la coquille.
- Bien les nettoyer
- Saler légèrement, les enfile sur des brochettes et les passer dans la pâte.
- les faire frire quelques minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Retourner les crevettes à mi-cuisson pour les dorer de chaque côté.
- Réserver.

### **Vinaigrette aux cerises**

- Laver et dénoyer le reste des cerises.
- Les mettre dans un bol y ajouter 50 ml. l'huile d'olive, 2 cuillères à café de vinaigre Balsamique, la gousse d'ail hachée et le sel.
- Écraser au pilon jusqu'à obtenir une texture à votre goût.

**Dressage**

- Déposer 1 cuil à soupe de vinaigrette aux cerises sur chaque assiette.
- Détailler la gelée de cerises en 4 rectangles;
- Enrouler chaque portion de lotte façon cannelloni.
- Les disposer sur la vinaigrette.
- Disposer 2 crevettes maintenue par un pic sur chaque cannelloni.
- Éplucher et détailler l'avocat en petits carrés (en brunoise).
- Ajouter une cuil à soupe de brunoise d'avocat sur chaque assiette.
- Compléter la présentation en ajoutant quelques cerises.