**Langoustines met gelei van tomaat**

eieren  
grof zeezout  
verse tomaten  
gelatineblaadjes  
aardpeer  
boter  
peper  
zeezout  
nootmuskaat  
piment d’Espelette  
bieslook  
olijfolie  
knoflook  
peterselie

langoustines  
wortelen  
prei  
selder  
ui  
laurier  
witte wijn  
cayennepeper  
Cognac  
room  
vloeiende bloem  
bladerdeeg

Haal het staartvlees uit de langoustines.

**Maak een fond:** zet afval van de langoustines, wortelen, prei, selder en ui op met water. Doe er wat laurier bij en een glas witte wijn. Laat minstens een half uur koken. Druk de fond door een zeef en dat wel letterlijk: er moet zoveel mogelijk van het kookvocht uitgeperst worden.

Laat de gezeefde fond nog een kwartiertje inkoken. Breng verder op smaak met een snuifje cayennepeper en een flinke scheut Cognac.

**Maak een lichte** [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)en leng deze aan met de fond tot een bisque. Meng er een paar scheuten room onder.

**Maak bladerdeegstengels**. Snijd lange smalle repen uit een blad bladerdeeg, strijk in met eigeel en bestrooi met grof zout. Bak ze goudbruin in een oven op 185°C.

**De tomatengelei:** mix verse tomaten in de blender en zeef. Kruid met peper, zout en piment d’Espelette. Warm op tot lauw. Meng met geweekte gelatineblaadjes en giet de bereiding in individuele kommetjes. Laat afkoelen en opstijven.

**Maak puree van aardperen** met boter, peper, zout en nootmuskaat.

Bak de langoustinestaartjes in olijfolie met knoflook en peterselie. Kruid met piment d’Espelette

**Op het bord:** een lauw-warme quenelle aardpeerpuree op de tomatengelei en daarop een langoustinestaartje. Werk af met bieslooksnippers, geraspt hardgekookt ei, grof zeezout en piment. Leg een bladerdeegstengel over het bordje. Zet daarnaast een glaasje warme langoustinebisque.