

DÉLICES LOUFOQUES

langouste en chemise

Plongez trois minutes à l'eau bouillante une langouste. Egouttez-la, assaisonnez-la de sel et poivre, arrosez-la de beurre (ou de préférence d'huile d'olive).

Enveloppez-la dans une double feuille de papier alu huilée. Ficelez.

Cuisez au four, à bonne chaleur, pendant vingt minutes. Pensez que le préchauffage du four dure de 10 à 15 minutes et que le thermostat assurera constamment le contrôle de la cuisson.

Servez telle quelle sur un grand plat, après avoir enlevé la ficelle.

Accompagnez de beurre, de fines herbes, ou de l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les poissons grillés.



En 1960, les soupères existaient encore et les chefs aimaient bien rigoler. Non content d'être trois étoiles au Grand Véfour, Raymond Oliver régala toute une génération à la télévision avec Catherine Langeais dans « Art et magie de la cuisine ». Toute une époque... Le reste du temps, il employait à inventer des livres excentriques avec le dessinateur Mose, qui, de son propre aveu, avait mis « les doigts dans la prise » avant de dessiner ce recueil de recettes. Retrouvé puis réédité par une éditrice passionnée, Sabine Bucquet-Grenet, ce morceau de bravoure tendre à souhait se déguste comme un beau livre. On peut aussi réaliser chez soi les plats pourvu que l'on aime le singe aux cacahouètes, la soupe à la tortue ou le gâteau de jonquille... Tout de suite, rien que pour vous, la langouste en chemise. Pour plus de plaisir, courez chercher ce livre, ce sera sans doute le seul de votre bibliothèque orné d'une fausse barbe.

Caroline TOSSAN

« Cuisine insolite », par Raymond Oliver et Mose, éd. de l'Épure, 50 euros.

