

Assiette de langoustines

CUISIMAGES

Réf :
2802

Type :
Crustacés

Préparation :
5 min
Repos:

Cuisson :
2 à 3 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de langoustines (moyennes)
- 1 oignon
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de gros sel



Pelez l'oignon, coupez le grossièrement.
Dans un faitout, mettez l'oignon, le thym, le laurier et le gros sel. Versez 2 litres d'eau et portez à ébullition.

Plongez les langoustines dans l'eau bouillante et comptez 2 min.



Egouttez les langoustines et rafraîchissez les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Servez froid.

CUISIMAGES



Conseils

Se mange nature, accompagné de mayonnaise ou de pain beurré.
Pour les grosses langoustines, laissez 3 min dans l'eau bouillante.
Ainsi les langoustines se décortiquent aisément.

Variante Vin

Pouilly Fumé