

Langoustine rôtie à l'huile fumée et tartare de concombre



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
266574	Langoustine entière crue 10/15	20 Pièce
277330	Tartare de concombres 1,5 kg Bon-et-Engagé	800 Gramme
	Courgettes	2 Pièce
	Huile fumée	2 Centilitre
	Herbes pour la déco, fleur de sel, poivre fumé	PM

Etapas de préparation

- 1 Après décongélation des langoustines, les décortiquer et garder la nageoire caudale. Mettre un filet d'huile fumée. Cuisson au four à 200°C 2 minutes au four chaud. Laisser finir la cuisson sur la plaque et hors du four.
- 2 Passer les courgettes à la mandoline et réserver.
- 3 Effectuer le montage à l'emporte-pièce, avec en premier les courgettes, puis le tartare.
- 4 Déposer les queues de langoustine sur le tartare. Assaisonner et finir avec les éléments de décor.