

QUEUE DE LANGOUSTE MARINEE AU CITRON

Recette proposée par laeti13



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 2 queues de langouste - beurre - citron - ail - ciboulette - 1 pot de crème fraîche - ½ citron

1. Couper les queues en rondelles, les faire revenir dans du beurre au citron avec un peu d'ail
2. Dans le Cook Expert mettre la ciboulette, 1 pot de crème fraîche, un demi citron
3. Faire cuire le tout EXPERT / 15 min / 100°C puis BLENDER / 30 sec.
4. Verser les rondelles de queue dans des ramequins puis rajouter la sauce, laisser refroidir 10 min

Astuce du chef :

faire revenir les queues avec un peu du jus de citron en plus du beurre va les faire croustillantes

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

