

Mars - Avril

Langoustines en nage anisée



Langoustines en nage anisée



Préparation: 25 minutes

Cuisson: 10 minutes

Pour 4 personnes:

8 langoustines, 4 tranches de viande des Grisons, 4 champignons de Paris, 8 radis, 60 g de jeunes pousses d'épinards, le jus d'un demi citron vert, 1 cuillère à soupe d'alcool anisé, 3 pincées de paprika, sel et poivre

- Plonger les langoustines 2 minutes dans l'eau bouillante. Égoutter et décortiquer.
- Laver et émincer les champignons et les radis. Laver et essorer les épinards. Découper la viande des Grisons en fines lamelles.
- Répartir ces ingrédients dans des assiettes creuses.
- Porter à ébullition 40 cl d'eau, l'alcool anisé, le jus de citron, le paprika, le sel et le poivre.
- Verser dans les assiettes, laisser infuser 5 minutes et servir.



La langoustine
est encore meilleure
lorsqu'elle est préparée
au dernier moment.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



La marque des produits
de la pêche française