

Langoustines flambées au whisky

Ingrédients :

*1,250 kg environ de
grosses langoustines,
60 g de beurre
6 échalotes
un peu de gingembre
1 pincée de poivre de Cayenne
8 cl de whisky
2 dl de crème fraîche
sel et poivre*



*Décortiquez les queues de langoustines crues ;
épluchez et hachez les échalotes, puis faites-les
revenir à petit feu dans un sautoir, sans les laisser
colorer ; ajoutez les queues de langoustines ; faites-
les sauter 4 à 5 minutes à feu vif ;
assaisonnez-les, saupoudrez-les de gingembre en
poudre ;
lorsqu'elles commencent à raidir, arrosez-les avec
le whisky et flambez ; couvrez le sautoir et laissez
cuire 10 à 12 minutes à très petit feu. Ajoutez la
crème ; laissez épaissir à feu assez vif ; relevez
l'assaisonnement d'un peu de poivre de Cayenne.
Pour cette recette, je préfère des gambas (moins
chères) ou des grosses crevettes crues si possible.*

*On peut compléter ce plat (au moment où il faut
ajouter la crème) avec des noix de coquilles St*

Jacques fraîches escalopées et un litre de moules à cuire avant (ne pas mettre le jus des moules).

Présentation : soit dans un plat unique soit dans des petites écuelles individuelles ; servez très chaud.