

Langoustines vanille et amandes



Une entrée chaude en moins de 30 minutes...

Ingrédients pour 6 personnes : 30 langoustines, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 50gr. de beurre, 120gr. d'amandes émondées, 3 gousses de vanille, fleur de sel.

1. Ouvrez les gousses de vanille en 2 dans la longueur et passez la pointe d'un couteau à l'intérieur des gousses pour en retirer les grains.
2. Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une grande sauteuse, ajoutez les gousses et les grains de vanille et les amandes. Mélangez et laissez rôtir doucement 2 min. Ajoutez alors les langoustines et poursuivez la cuisson 5 min en remuant sans arrêt.
3. Retirez les langoustines et décortiquez-les. Réservez-les au chaud.
4. Versez un verre d'eau dans le fond de la sauteuse et grattez bien le fond avec une spatule en bois pour en décoller les sucs. Faites bouillir.
5. Répartissez les langoustines dans les assiettes, arrosez de sauce, parsemez de fleur de sel et servez aussitôt.