

Langoustines grillées au beurre d'agrumes

Préparation 20 mn

Cuisson 4 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 douzaines de belles langoustines

2 oranges

1 citron

100 g de beurre demi-sel

2 c à s d'aneth ciselé

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Poivre

Laver les fruits et râper le zeste d'une orange et du citron pour obtenir 1/2 c à c de chaque.

Peler les fruits à vifs et détacher les suprêmes.

Malaxer le beurre ramolli avec les zestes, l'aneth, l'ail haché et du poivre. Faire fondre sur feu très doux.

Fendre les langoustines dans la longueur sans séparer les 2 moitiés, les aplatir légèrement et les badigeonner d'huile d'olive côté chair. Les faire griller 2 mn de chaque côté soit au barbecue, soit sur le grill en fonte.

Mettre les langoustines dans un plat, les arroser de beurre parfumé et ajouter les suprêmes d'agrumes. Servir immédiatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>