

LANGOUSTINES FLAMBEES

INGRÉDIENTS :

- 500 g de langoustines
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de crème liquide
- 2 c. à soupe de cognac (ou rhum)
- sel de Guérande
- poivre

PRÉPARATION :

- 1 Pelez et écrasez l'ail.
- 2 Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- 3 Placez-y les langoustines avec le sel et l'ail écrasé.
- 4 Laissez cuire 10/15 min en couvrant le plat.
- 5 Ajoutez la crème liquide et laissez chauffer encore 2 mn en mélangeant délicatement.
- 6 Enfin, versez le cognac, et faites flamber.