



Langoustines et melon confites



Préparation langoustines confites

Saler et poivrer 4 langoustines et les mettre sous vide. Cuire à la vapeur à 55 °C pendant 5 minutes.

Préparation langoustines en pâte

Déposer une feuille de basilic sur chaque langoustine et enrouler dans une feuille à rouleau de printemps avec un peu de blanc d'oeuf. Badigeonner les extrémités de la pâte avec du blanc d'oeuf pour une meilleure adhérence. Frire ensuite dans la matière grasse.

Rezept für 4

Ingrédients langoustines

8 langoustines d'Afrique du Sud (scampi),
prêtes à être poêlées
Sel et poivre
2 feuilles à rouleau de printemps
4 feuilles de basilic
Un peu de blanc d'oeuf

Ingrédients melon

1 melon de Cavaillon
2 cs de beurre
1 pincée de fleur de sel
Poivre noir, grossièrement moulu
1 filet de vinaigre de vin blanc
1 brin d'estragon
1 cc de miel



Anrichten

Préparation melon

Découper le melon en 8 dés de 2 cm de large et 4 cm de long. Mettre sous vide avec les ingrédients restants et cuire en mode vapeur à 60 °C pendant 10 minutes.

Accompagnements

Chutney de melon, morceaux de pastèque, jambon fumé et marinade asiatique les accompagnent à merveille.

Réglage de cuisson langoustines confites

Avec préchauffage

5 minutes | Vapeur 55 °C

Réglage de cuisson melon

Avec préchauffage

10 minutes | Vapeur 60 °C

Présentation

Disposer sur une assiette, arroser d'huile d'olive et compléter avec les accompagnements.