



# 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.