



Langoustines sud-africaines, noix de Saint-Jacques à la vapeur et pesto d'arachides



Préparation

Mixer grossièrement les arachides décortiquées avec le persil, la ciboulette et l'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver. Déposer les langoustines et les moitiés de noix de Saint-Jacques sur une plaque en acier inox sans trous. Saler et cuire à la vapeur selon les indications de réglage. Retirer du four et réserver.

Rezept für 4

Ingrédients

4 langoustines
décortiquées, intestin retiré
4 noix de Saint-Jacques
décortiquées, coupées en
deux dans le sens
horizontal
50 g d'arachides
décortiquées
3 cs de persil plat,
grossièrement haché
1 cs de ciboulette,
finement ciselée
3 cs d'huile d'olive
Sel, poivre
Quelques arachides
décortiquées pour la
décoration



Anrichten

Présentation

Répartir les langoustines et les noix de Saint-Jacques sur quatre assiettes. Déposer le pesto au centre et garnir de quelques arachides.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage - niveau 1

3 minutes | vapeur 85 °C