

Queues de langoustines et sa crème de roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

A servir en entrée. Utilisez idéalement des langoustines fraîches que vous aurez faites cuire à la vapeur.

Ingrédients

- 300 gr de queues de langoustines décortiquées et cuites
- 80 gr de roquefort
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de ciboulette hachée
- poivre vert
- sel

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche poivrée et salée.
- 2 Ajoutez la ciboulette, le roquefort.
- 3 Laissez fondre à feu doux pendant 5 minutes.
- 4 Remuez et à feu moyen faites réduire la crème.
- 5 Servez les langoustines nappées de la sauce chaude.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

