

LANGOUSTE AVEC SAUCE PIQUANTE AUX HERBES ET FRITES DE LÉGUMES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Purée de piments rouges 450g



Tomates émincées et marinées 1000g

INGRÉDIENTS

4

- 4 langoustes à 500 g
- 200 g de céleri-rave
- 200 g de carottes d'hiver
- 200 g de navet
- 100 g de salade verte (lavée)
- 40 g d'ail haché Bresc
- 1 citron
- 0,5 dl de vinaigrette française
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 100 g de mayonnaise
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 20 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 2 oignons rouges
- 500 g de Pomodori marinati Bresc
- 20 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 5 g de purée de piment rouge Bresc

0,5 bouquet de persil, haché

20 g de coriandre, hachée

3 dl d'huile d'olive

1 dl de vinaigre de vin rouge

sel et poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la salsa, peler les oignons et les hacher finement. Mélanger l'oignon avec la purée d'ail, le pomodori marinati, la purée de piment rouge, le persil, la coriandre, le vinaigre de vin et l'huile d'olive, saler et poivrer. Pour la trempette au chili, mélanger la mayonnaise avec la purée de piment rouge et la purée d'ail.

Pour les langoustes, allumer le barbecue. Avec un grand couteau, couper les langoustes en deux en partant de la tête. Faire bouillir les pattes pendant 2 minutes et les hacher. Mélanger l'ail avec l'huile pour y faire mariner les langoustes.

Peler les légumes et les couper en frites. Chauffer la friteuse à 180 °C. Faire d'abord griller les langoustes du côté de la carapace et arroser de temps en temps avec l'huile à l'ail. Faire dorer les frites dans la friteuse, puis les saler un peu. Servir les langoustes avec les frites, la salade préparée, la mayonnaise au poivre et un quart de citron.