

CUISSON DE LANGOUSTINES

Ustensiles et ingrédients :



I. Mettre 4 Litres d'eau froide dans un faitout

II. Ajouter 100 grammes de gros sel



II. Porter à ébullition à couvert

III. Plonger les 1,3 Kg Langoustines dans le faitout
(Ne pas renverser la barquette directement, car au fond se trouve un gel absorbant/réfrigérant)



IV. Attendre de nouveau l'ébullition et la maintenir
pendant 2 minutes à couvert



V. Egoutter, puis laisser refroidir avant de servir