



LANGOUSTINES JUSTE GRILLEES TRES PARFUMEES



Facile

10 à 15 mn

Pour 4 personnes:

Compter 2 langoustines par personne

1 pincée de Kari Gosse ou piment d'Espelette ou 2 pincées de curry de Madras

4 càc de beurre fondu

4 càc d'herbe fraîche ciselée (personnellement, j'ai mis du cerfeuil)

Sel

Préchauffer le four dans la position grill.

Couper les langoustines en deux dans le sens de la longueur (prendre un anxiolytique avant pour ne pas réfléchir à la cruauté de la chose!!?!)

Saupoudrer d'un peu de l'épice choisie et saler la chair. Parsemer de herbes ciselées et arroser avec le beurre fondu. Glisser dans le four à mi-hauteur pendant 2, 3 ou 4 mn selon vos préférences.