

Langouste grillée au beurre citronné

Ingredients

- 2 langoustes
- 100 g de beurre
- 20 ml de vin blanc
- 1 citron
- 1 pincée de poivre
- Sel

Je passe en cuisine

1. Râpez le zeste du citron, pressez la moitié du jus et faites tiédir. Incorporez au beurre en pommade, assaisonnez. Réservez.
2. Préchauffez le grill à puissance maximale. Fendez les langoustes en deux, déposez-les carapace vers le haut dans un plat beurré, le plus près possible du grill. Laissez griller jusqu'au rougissement de la carapace.
3. Retournez les langoustes, badigeonnez la chair de beurre citronné et replacez à mi-hauteur du four. Nappez à nouveau en cours de cuisson jusqu'à ce que la chair soit nacrée et dorée.
4. À la sortie du four, pressez le demi-citron restant, nappez du reste de beurre et servez aussitôt.

Astuce : glissez une brochette en bois dans la longueur de la queue avant de griller la chair restera bien plate et la cuisson homogène.



DIFFICULTÉ

FACILE



PRÉPARATION

25 MIN



CUISON

15 MIN



NB DE PERS.

4