

Criques parmentières aux langoustines



Criques parmentières aux langoustines

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

12 queues de langoustines
500 g de pommes de terre
4 oeufs
2 cuillères à soupe de crème épaisse
1 petit oignon
2 cuillères à soupe d'herbes hachées (cerfeuil, persil plat, ciboulette)
100 g de beurre
200 g de mesclun
vinaigrette aux herbes et à l'ail
1 cuillère à soupe de pistaches concassées
sel
poivre du moulin

Préparation

Pelez les pommes de terre, -râpez-les et essuyez-les avec du papier absorbant. Battez les œufs et la crème, ajoutez les herbes et l'oignon hachés, salez, poivrez et mélangez avec les pommes de terre râpées. Formez 4 galettes avec cette préparation.

Faites chauffer 40 g de beurre dans une poêle antiadhésive, déposez les galettes et faites-les dorer 5 min. Retournez-les, ajoutez un peu de beurre et poursuivez la cuisson environ 5 min.

Faites chauffer le reste de beurre dans une autre poêle, faites cuire les queues de langoustines 3 à 4 min sur feu vif, salez, poivrez. Disposez les langoustines sur les criques. Parsemez de pistaches concassées et accompagnez de mesclun avec une vinaigrette aux herbes et à l'ail.

Le bon accord vin

un côtes-du-rhône-villages Cairanne 2000, Domaine Alary

Notes personnelles