

Langoustines du Nha-Be

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 mn, cuisson : 15 mn.

8 belles langoustines, 2 piments verts, 2 c à dessert de sauce de soja, 4 feuilles d'aluminium.

Fendre chaque langoustine en deux dans le sens de la longueur.

Emincer les piments et en ôter les grains, les détailler en fines rondelles.

Sur chaque feuille d'aluminium, poser 2 langoustines ouvertes et sur chacune d'elles, poser une rondelle de piment. Arroser d'un peu de sauce de soja et fermer hermétiquement.

Passer à four très chaud (th 7) durant 15 minutes. Au bout de ce temps, ouvrir les papillotes et faire griller sous la salamandre environ 5 mn.

Servir et offrir une coupelle de sauce de soja.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur