LANGOUSTINES FLAMBEES

INGRÉDIENTS:

- 500 g de langoustines
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 4 c. à soupe de crème liquide
- 2 c. à soupe de cognac (ou rhum)
- sel de Guérande
- poivre

PRÉPARATION:

1 Pelez et écrasez l’ail.

2 Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle à feu moyen.

3 Placez-y les langoustines avec le sel et l’ail écrasé.

4 Laissez cuire 10/15 min en couvrant le plat.

5 Ajoutez la crème liquide et laissez chauffer encore 2 mn en mélangeant délicatement.

6 Enfin, versez le cognac, et faites flamber.