

## Fiche recette

# LANGOUSTE GRILLÉE AU BEURRE CITRONNÉ

 4 personnes

 Facile

 30 minutes

 €€€

## INGRÉDIENTS

- 2 langoustes vivantes
- 1 citron
- 100gr de beurre
- 1 pincée du poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, râper le citron à l'aide d'une micro-plane. Couper le citron en deux, et presser la moitié du jus sur les zestes. Faire ramollir le beurre au micro-onde pour faire du beurre pommade, et faire tiédir le jus et les zestes. Mélanger le beurre et le jus tiédi, assaisonner de sel et de poivre du moulin
2. Démarrer le grill du four à puissance maximum
3. Fendre les langoustes ou les queues en deux dans le sens de la longueur
4. Placer les langoustes dans un plat beurré légèrement (avec le beurre de citron) et placer les carapaces sur le grill jusqu'au rougissement de la carapace. Elles doivent être le plus près possible du grill !
5. Sortir les langoustes du four, les retourner et enduire la chair de beurre citronné. Les placer à nouveau sous le grill, mais à mi-hauteur du four, pour que la cuisson soit douce et continue. Après quelques minutes, remettre un peu de beurre et poursuivre la cuisson
6. Lorsque la langouste est cuite, presser rapidement le ½ citron restant sur le côté chair, et napper du peu de beurre qu'il reste, pour la nourrir encore un peu et la faire briller



## Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

[www.Hissez-oH.fr](http://www.Hissez-oH.fr)

