

LES LANGOUSTINES AU PASTIS DE GÉRALD HIRIGOYEN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/langoustines-au-pastis/>

Un plat plein de saveurs, des langoustines délicatement parfumées au pastis, tomates et herbes

Chef : Gérald Hirigoyen

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Poisson,

Ingrédients

Pour 4 personnes

20 Crevettes J'ai pris des langoustines

1 filet d'Huile d'Olive

100 grammes d'Oignons

280 grammes de Tomates Cerises

40 grammes de Pastis Ricard ou Pernod 4 Centilitres/40 Millilitres

3 cuillères à soupe de Jus de Citron

110 grammes de Beurre

du Persil

de la Ciboulette

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*En option

2 Gousses d'Ail

Pour 6 personnes

30 Crevettes J'ai pris des langoustines

1 filet d'Huile d'Olive

150 grammes d'Oignons

420 grammes de Tomates Cerises

60 grammes de Pastis Ricard ou Pernod 6 Centilitres/60 Millilitres

4,5 cuillères à soupe de Jus de Citron

165 grammes de Beurre

du Persil

de la Ciboulette

LES LANGOUSTINES AU PASTIS DE GÉRALD HIRIGOYEN

- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre
- *En option
- 3 Gousses d'Ail

Pour 2 personnes

- 10 Crevettes J'ai pris des langoustines
- 1 filet d'Huile d'Olive
- 50 grammes d'Oignons
- 140 grammes de Tomates Cerises
- 20 grammes de Pastis Ricard ou Pernod 2 Centilitres/20 Millilitres
- 1,5 cuillères à soupe de Jus de Citron
- 55 grammes de Beurre
- du Persil
- de la Ciboulette
- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre
- *En option
- 1 Gousse d'Ail

Instructions

Préparation

1. Commencer par préparer les ingrédients.
2. Pour les Tomates Cerises (280 g) : Laver, et couper en deux
3. J'ai choisi des tomates multi colores afin de présenter un plat visuellement attrayant
4. Laver et ciseler la Ciboulette et le Persil
5. Ciseler les Oignons (100 g)
6. Hacher ou presser les Gousses d'Ail (2), si vous avez choisi d'en ajouter
7. Décortiquez les Crevettes (20) au préalable, cela facilite grandement la dégustation et rend le plat plus convivial
8. Pour ce plat, le chef utilise de grosses crevettes, j'ai choisi des langoustines. La langoustine est un crustacé raffiné, entre la crevette et le homard. Vous pouvez en fait prendre des fruits de mer de votre choix, la recette conviendra toujours !

Cuisson

9. Dans une sauteuse, faire chauffer le filet d'Huile d'Olive (1)
10. Verser les Oignons (100 g), faire revenir
11. Verser les Crevettes (20), faire revenir à feu vif, remuer souvent
12. Verser les Crevettes (20), cuire 2 minutes tout en remuant souvent

LES LANGOUSTINES AU PASTIS DE GÉRALD HIRIGOYEN

13. Verser le Pastis Ricard ou Pernod (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres)
14. Allumer et faire flamber
15. Attention aux flammes !
16. Verser le Jus de Citron (3 c. à soupe), remuer
17. En option, je vous propose d'ajouter de l'ail: verser les Gousses d'Ail (2), hachées ou pressées.
Le chef ne le fait pas, mais je trouve que cela rehausse les saveurs
18. Ajouter le Beurre (110 g). Réduire le feu puis cuire à frémissement, on peut même arrêter le feu
19. Remuer brièvement, et ajouter la Ciboulette et le Persil
20. Gouter et rectifier avec le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
21. A servir et déguster aussitôt
22. J'aime verser sur des pâtes (cuites en même temps que le plat)