

## TOAST DE PAIN COMPLET ET LANGOUSTINES CUITES BRIÈVEMENT, SAUCE ESTIVALE AU YAOURT PUR NATUR 'GREEK STYLE'

Une recette du restaurant De Hermelijn





Recette pour 4 personnes

## Ingrédients

- 400g de yaourt Pur Natur Greek Style
- 8 langoustines fraîches catégorie 8/12
- ½ concombre sans pépins, avec la peau
- ½ gousse d'ail
- 4 feuilles de livèche (céleri romain)
- ½ oignon rouge
- 6 tranches de tomates séchées
- poivre et sel
- 4 tranches de pain complet de +/- 2cm
- quelques branches de ciboulette ou jeunes pousses de pois

## Sauce 'Greek Style'

Découpez le concombre, l'oignon rouge et les tomates séchées en petits morceaux.

Écrasez ou coupez l'ail très finement.

Utilisez le corail de 6 langoustines, mélangez tout ensemble.

Assaisonnez le yaourt de poivre, de sel et de livèche finement coupée.

Mélangez les légumes et le yaourt et laissez pauser une petite heure afin que le goût de tous les ingrédients ressorte bien.

## Langoustines

Avec des ciseaux, ouvrez le dessus de la queue et arrêtez-vous juste avant la dernière carapace de la queue afin que celle-ci reste attachée à la viande. Retirez le tube digestif.

Faites cuire +/- 1 minute dans le beurre chaud clarifié, uniquement sur le dessus et assaisonnez le dessous de poivre. La langoustine ne doit surtout pas être cuite à point, le dessous de la queue doit encore être translucide (cru). Découpez les pinces des langoustines par le centre et faites-les cuire avec les queues.

## Toast de pain complet

Assaisonnez les 2 côtés avec du poivre et du sel et faites cuire rapidement dans du beurre clarifié, puis déposez sur du papier de cuisson. L'objectif est que le toast arrive chaud sur l'assiette (vous pouvez éventuellement le réchauffer ou le maintenir au chaud au four).

## Disposition sur l'assiette

Prenez une assiette tiède, déposez le toast au centre et arrosez généreusement de sauce Greek Style.

Placez ensuite les langoustines sur la sauce, finissez avec les pinces cuites et une branche de verdure (ciboulette ou jeunes pousses).

Posez le reste de la sauce sur la table, dans un récipient à part.

Bon appétit !!

Photographie : Heikki Verdurme