

Langoustines panées aux pistaches

Marinade d'amandes au citron

- 10 langoustines crues
- 20 g de pistaches décortiquées non salées
- 10 g de chapelure
- 1 œuf
- 1 jus de citron
- 5 cl d'eau
- 5 cl d'huile d'olives
- 10 gouttes de tabasco
- quelques brins de coriandre
- 1 petit morceau de céleri branche
- 10 g d'amandes effilées
- sel et poivre
- salades de jeunes pousses ,de roquette et jeunes pissenlits

Préparer la marinade. Mélanger le jus de citron avec l'huile d'olives, l'eau, le tabasco, la moitié de la coriandre hâchée et le céleri émincé très fin. Saler et poivrer, bien battre pour mélanger.

Ajouter les amandes, remuer délicatement et réserver.

Décortiquer les langoustines en faisant attention à laisser le bout de la queue accroché à la chair.

Inciser la chair et retirer le ligament noir de celle-ci. Battre un œuf, saler et poivrer. Y tremper les queues et les rouler ensuite dans le mélange de pistaches mixées et chapelure. Cuire quelques secondes dans de l'huile d'arachide. Assaisonner la salade avec la moitié de la marinade. Bien mélanger.

Dresser l'assiette.

