



4 pers.

FRISELINE

aux langoustines et Basilic



Préparation



Ingrédients

- 3 Friseline
- 20 langoustines
- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Thym & feuilles de basilic
- Sucre
- 5 cuil. soupe d'huile de basilic
- 1 cuil. soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Les tomates confites

1. Préchauffez le four à 100 °C.
2. Mondez les tomates, coupez-les en 4 puis retirez l'intérieur.
3. Badigeonnez un plat d'huile d'olive, déposez-y les pétales de tomate. Assaisonnez de sel, poivre et sucre.
4. Ajoutez un petit morceau d'ail et du thym sur chaque pétale de tomate.
5. Laissez confire 1h30 environ au four à 100 °C.

La sauce basilic

1. Emincez les feuilles de basilic.
2. Mélangez l'huile de basilic, les feuilles et le vinaigre balsamique. Salez, poivrez.

Les langoustines et la Friseline

1. Emincez la Friseline puis assaisonnez-la avec la vinaigrette. Conservez des feuilles entières pour le dressage.
2. Décortiquez les langoustines en conservant les deux derniers anneaux.
3. Rôtissez les langoustines dans une poêle à l'huile d'olive.



L'astuce
du Chef

Pour le dressage, disposez la salade au centre de l'assiette dans un emporte-pièce. Décorez de quelques feuilles entières de Friseline. Disposez ensuite les langoustines et la tomate confite tiède.

