



LINGUINE AUX CRUSTACES

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS

LINGUINE AMBRA	350GRS
TOMATES CERISES DENTAMARO	500GRS
LANGOUSTINES	350GRS
ECREVISSES	300GRS
CREVETTES	100GRS
CREME FRAICHE	100GRS
BEURRE	30GRS
ECHALOTTES,AIL	60GRS
COGNAC	
POIVRE BLANC,SEL	
LAURIER,PERSIL HACHE	



Réchauffer les tomates cerises au bain marie et les coupées en deux

Laver les langoustines et les crevettes et séparer la tête de la queue et couper les queues dans le sens de la longueur , garder quelques crevettes entières pour garnir le plat

Faire dorer légèrement l'échalote hachée, la feuille de laurier et l'ail ajouter crevettes et langoustines faire cuire deux minutes saler et poivrer et verser le cognac , laisser évaporer , ajouter les tomates cerises et la crème fraiche et laisser cuire de nouveau deux minutes

Faire cuire (al dente) les spaghetti AMBRA dans l'eau salée, puis égoutter, et déverser le contenu de la préparation précédente et mélanger, harmonieusement et saupoudrer de persil haché

Bon appétit