

Excellent

Langoustines ou gambas à l'Espagnole

Hâcher l'oignon très fin, le persil.
Ecraser au mortier ~~de~~ 2 gousses d'ail
(pour 600g. de langoustines) et
y mêlanger un verre de vin blanc.

Dans de l'huile d'olive, faire l'oignon
à moitié cuit, ajouter le persil hâché.
Avant que l'oignon soit doré, ajouter
les langoustines; laisser revenir jusqu'à
ce qu'elles prennent une couleur rosée.

Puis ajouter l'ail dilué au vin blanc,
un peu d'eau, assaisonner (pas trop
de sel) laisser cuire fortement et
servir très chaud.

Pour les gambas, flamber après
cuisson.

Conseil de Yves: faire macérer pendant
6h les gambas dans un mélange
d'herbes de Provence et d'huile d'olive