

Recette de langouste grillée  
(selon Honoré Athanase "Aux fruits de mer"  
Place du Marché, S<sup>t</sup> François, Guadeloupe)

Adressé par Geo Bru en déplacement  
à la Guadeloupe

Couper les langoustes en deux  
longitudinalement. Recueillir l'eau.  
Saler, poivrer, beurrer et mettre sur le  
gril. Réduire dans l'huile de l'ail  
écrasé, de la ciboulette, l'eau des  
langoustes, saler, poivrer, ajouter  
finement et jus de citron. Cette sauce  
parfumera le beurre fondu destiné  
à arroser la langouste grillée.