

Excellent

## Langoustines ou cigales à l'Espagnole

600 g langoustines  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
Persil  
Vin blanc

(Conseil de Yves : faire macérer pendant 6 h les gambas dans des herbes de Provence et de l'huile d'olive)

Hâcher finement l'oignon, le persil.  
Le frire à l'huile d'olive ; à mi-cuisson,  
ajouter le persil hâché.  
Avant que l'oignon dore, mettre <sup>les gambas</sup> les langoustines  
et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles prennent  
la couleur rose. Les flamber (gambas).  
Ecraser au mortier l'ail et le délayer avec  
le vin blanc. L'ajouter dans le mélange,  
bien remuer, assaisonner avec sel et poivre.  
Laisser bouillir fortement (quelques bouillons)  
Servir.

Même préparation pour les gambas flamber  
après cuisson.