

Queues de langouste grillées



Préparation : **5 min**
Cuisson : **20 min**
Attente : =



Niveau : **Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Queues de langouste	3	Environ 300 g chacune
Beurre	75 g	
Gingembre moulu	12 pincées	
Ail	4 gousses	
Sel, poivre		
Estragon frais		

Recette :

- Faire décongeler les queues de langouste puis les couper en 2 dans le sens de la longueur. Conserver le jus de cuisson au fond du plat.
- Faire fondre le beurre dans un micro onde (20 sec) et ajouter le sel, poivre, gingembre et l'ail haché.
- Dans le four, position "Grill", disposer les queues de langouste avec le beurre préparé par dessus et laisser cuire 15 à 20 minutes.
- Les langoustes sont cuites quand la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dedans.
- Au moment de servir, arroser avec le jus de décongélation et parsemer de feuilles d'estragon hachées.