



INGRÉDIENTS

- Queues de langoustines : 1 barquette
- Petits pois surgelés : 250 g
- Coriandre : 1 bouquet
- Citron vert : 1
- Huile d'olive
- Pâte d'ail
- Sel, poivre

Pour 2 personnes

PETITS POIS AUX QUEUES DE LANGOUSTINES, CORIANDRE ET CITRON VERT

Préparation 15 min

PRÉPARATION

- 1/ Cuisez 250 gr de petits pois surgelés à la vapeur
- 2/ Égouttez-les et mixez-les en ajoutant un filet d'huile d'olive, sel, poivre et le coriandre. Gardez quelques feuilles de coriandre pour la décoration
- 3/ Coupez grossièrement les queues de langoustines. Ajoutez-y un peu de pâte d'ail (facultatif) et un filet d'huile d'olive.
- 4/ Placez les langoustines dans le fond d'une verrine puis 1 à 2 cuillère à soupe de purée de petits pois selon vos envies
- 5/ Décorez avec quelques feuilles de coriandre

Cette recette est inspirée d'une recette de Pascale Naessens qui la prépare avec des crevettes grises

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nūnū
[now-now]

