

# Langoustine au beurre à l'ail et au piment d'Espelette au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 13 min	Durée : 18 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapes : 7	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour le beurre à l'ail:

250G de beurre

4 branches de persil

3 gousses d'ail

1/2 CàC de piment d'Espelette Pour les langoustines:

20 langoustines moyennes

## Etapes

Pour le beurre à l'ail:

Â»

Eplucher l'ail, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5. Racler les parois du bol et recommencer l'opération si nécessaire.

Â»

Laver le persil, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur le vitesse 5. Racler les parois du bol.

Â»

Ajouter le beurre et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le piment d'Espelette et régler 10 secondes sur la vitesse 4.

Pour les langoustines:

Â»

Décortiquer les langoustines, les laver sous l'eau froide.

Â»

Mettre les langoustines dans le bol du thermomix et régler 8 minutes en fonction sens inverse sur le mode mijotage à 90°C.

Â»

Servir dans des petites cassolettes.