



Fingers de pommes de terre primeurs de Noirmoutier aux queues de langoustines
Une recette d'Arthur Biclet, chef du restaurant le P'tit Noirmout à Noirmoutier

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pommes de terre primeurs de Noirmoutier (moyenne)
- 12 petites langoustines vivantes
- fromage frais
- 50 g de beurre doux
- Sel
- Poivre
- ciboulette

1. Rincer et faire cuire les pommes de terre (sans les éplucher) à l'eau 12/15 minutes selon la taille.
2. Égoutter et réserver au frais.
3. Décortiquer les langoustines avec délicatesse et faire cuire les queues dans du beurre à feu moyen.
4. Assaisonner et réserver au frais.

5. Couper les pommes de terre en tranches dans le sens de la longueur (1 cm d'épaisseur)
6. Les tartiner de fromage frais, saupoudrer de ciboulette ciselée et ajouter les langoustines.