

## Croustillants langoustines, gingembre, agrumes

Il faut : (pour 4 personnes)

- 8 langoustines cuites
- 8 grandes feuilles d'épinard
- 1 carotte
- 1 poireau
- Petit morceau de gingembre frais
- 100 g de beurre
- 8 feuilles de pâte filo
- 2 c à soupe de miel d'acacia
- 10 cl de jus d'agrumes
- 1 c à soupe de sucre
- Sel
- Piment d'Espelette



- 1) Décortiquer les langoustines sans les abimer.
- 2) Emincer les courgettes en lanières et les faire revenir 3 min à l'huile d'olive avec l'échalote.
- 3) Equeuter et laver les épinards. Les blanchir rapidement à l'eau bouillante, les égoutter et les éponger au sopalin..
- 4) Eplucher et laver les carottes et poireaux, puis les tailler en brunoise. Râper le gingembre.
- 5) Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre, y faire suer les légumes et le gingembre 10 minutes. Assaisonnez de sel et piment ( légèrement !!!)
- 6) Envelopper les queues de langoustines avec un peu de brunoise dans les feuilles d'épinards, les poser au centre de la feuille de filo et rouler comme un nem.  
dans une poêle, faire fondre 30 g de beurre et le miel, y caraméliser légèrement les nems.

7) Dans une casserole, faire réduire d'un quart le jus d'agrumes et le sucre, puis monter avec les 50 g de beurre avant de servir.

8) Servir les croustillants avec la sauce aux agrumes.

On peut préparer à l'avance les croustillants et les réchauffer au four.