

Friseline aux langoustines et basilic

Les tomates confites

- 1- Préchauffez le four à 100°C.
- 2- Mondiez les tomates, coupez-les en 4 puis retirez l'intérieur.
- 3- Badigeonnez un plat d'huile d'olive, déposez-y les pétales de tomate. Assaisonnez de sel, de poivre et de sucre.
- 4- Ajoutez un petit morceau d'ail et du thym sur chaque pétale de tomate.
- 5- Laissez confire 1h30 environ au four à 100°C.

La sauce basilic

- 1- Emincez les feuilles de basilic.
- 2- Mélangez l'huile de basilic, les feuilles et le vinaigre balsamique. Salez, poivrez.

Les langoustines et la Friseline

- 1- Emincez la Friseline puis assaisonnez-la avec la vinaigrette. Conservez des feuilles entières pour le dressage.
- 2- Décortiquez les langoustines en conservant les deux derniers anneaux.
- 3- Rôtissez les langoustines dans une poêle à l'huile d'olive.

Pour 4 personnes

- 3 Friseline
- 20 langoustines
- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Thym et feuilles de basilic
- Sucre

- 5 cuill. à soupe d'huile de basilic
- 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre