

Langoustines à la sauce fromage Brugge d'Or

Ingredientien:

- 16 langoustines
- ½ litre de fumet de poisson (fort)
- 75 gr de farine
- 75 gr de beurre Nazareth
- 150 gr Bruges d'Or râpé
- 1 grosse tomate
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation:

1. Assaisonner de sel et de poivre
2. Déposer dans un plat beurré et mettre sous le grill
3. Faire un roux avec la farine, le beurre, le fumet de poisson, le Bruges d'Or râpé, le sel, le poivre et la noix de muscade.
4. Hâcher les herbes fraîches, ensoupoudrer les assiettes, disposer les langoustines et couvrir de sauce.
5. Terminer avec la tomate pelée et coupée en cubes.

4 personen

25 min

Entrée

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/langoustines-la-sauce-fromage-brugge-dor>