

# Langoustines et ses galettes de Patidous

---



---

**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 15 mn**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

800 gr de Patidous

60 gr de farine

2 oeufs entiers + 1 blanc

Sel, poivre

12,5 cl de crème fraîche

Ciboulette

1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre

12 queues de langoustines

Huile d'olive

Beurre

**Préparation:**

Lavez, épépinez, épluchez et coupez votre Patidou en quartiers.

Faites cuire à la vapeur pendant 10 mn et transformez-le en purée.

Incorporez la farine, les oeufs et les blancs d'oeufs montés en neige.

Assaisonnez à votre convenance et gardez au frais.

Dans la crème ajoutez la ciboulette hachée, sel, poivre et le vinaigre.

Lavez, décortiquez vos langoustines et faites les- revenir 2 mn de chaque côté à feu vif dans une pêle, après les avoir badigeonné une à une d'huile d'olive.

Formez 4 galettes dans votre pâte et faites les revenir dans une pêle beurrée 2 mn de chaque côté à feu doux.

Disposez une galette et quatre langoustines dans chaque assiette et nappez de votre sauce.

Servez chaud accompagné de salade