



## Queues de langouste façon Rossini

Temps de préparation : 60 minutes

Niveau : facile

### Ingrédients pour 4 personnes :

2 x 390 g de queues de langouste

1 rouleau de feuilletage

200 g de terrine de foie gras de canard ou  
d'oie

20 g de beurre

1 oeuf

1 pot de mini maïs en conserve

1 c. à c. d'épice à pain d'épices

Sel, poivre, huile d'olive



### Préparation :

1. Décongeler les queues de langouste et couper en 2 dans le sens de la longueur puis réserver.
2. Avec un petit emporte-pièce en forme de sapin de Noël, détailler 8 petits sapins posés sur une plaque à pâtisserie avec un papier cuisson, dorer avec l'œuf puis saupoudrer avec l'épice à pain d'épices avant de les cuire à 200°C en chaleur tournante pendant environ 10 min.
3. Poêler les demi-queues de langouste avec un filet d'huile d'olive sur feu vif côté peau en premier pendant environ 3 minutes puis de l'autre côté. Terminer la cuisson sur feu moyen avec une noisette de beurre quelques minutes.
4. Débarrasser les demi-queues de langouste et dans la même poêle, ajouter les mini maïs avec une noisette de beurre et faire revenir quelques minutes à feu moyen.
5. Dresser sur assiette chaude et ajouter quelques petites tranches de foie gras par-dessus.