

<https://www.patcatnats.fr/spip.php?article313>



Capuccino d'avocats aux langoustines

- C pas ailleurs - Cuisine -



Publication date: mardi 12 août 2008

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

Capuccino d'avocats aux langoustines

- 400g de langoustines fraîches
- 1 petit citron vert
- 3 pétales de tomates confites
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre blanc
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 avocats
- 15cl de crème liquide
- 1 cuillerée à soupe de téquila (ou rhum blanc)
- 4 pincées de piment d'espelette
- gros sel
- sel

PS:

Pas encore essayé !!!!