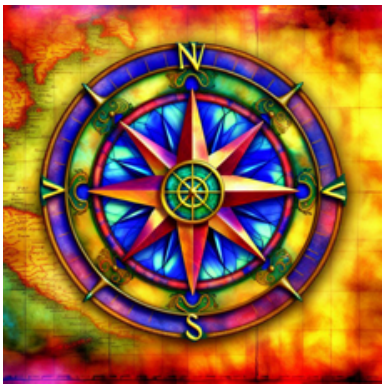
http://patcatnats.fr/spip.php?article313

Capuccino d'avocats aux langoustines

- C pas ailleurs - Cuisine -



Date de mise en ligne : mardi 12 août 2008

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

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 téquilla (ou rhum blanc)
- 4 pincées de piment d'espelette
- gros sel
- sel

Post-scriptum :

Pas encore essayé !!!!

Copyright © PatCatNat's