



## *Poêlée de langoustines au piment rouge*

Plat pour 4 personnes – épicé

- 20 belles langoustines
- 2 poivrons rouges
- Sel, poivre
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 quart de cuillerée à café de **pâte de piment rouge**



Passez les poivrons quelques minutes sous le grill du four, enveloppez les d'aluminium et laissez les refroidir. Pelez les, épépinez les et taillez les en petits dés.

Faites les cuire dans l'huile d'olive à feu très doux pendant une heure avec la **pâte de piment rouge**.

Décortiquez les langoustines en laissant la nageoire et faites les sauter rapidement à feu vif. Salez et poivrez.

Servez les langoustines sur un lit de poivrons, accompagné d'une salade verte pour une entrée ou d'un riz créole pour un plat.

[www.couleursdeguyane.com](http://www.couleursdeguyane.com)