



## ЛАНГУСТИНЫ В СОУСЕ BEURRE MONTE

Вы знаете, когданибудь, когда вселенная станет ко мне благосклонна, я открою свой ресторан. И в нем будет мое коронное блюдо, я буду готовить его лично...

За ним будут приезжать с разных уголков планеты и заказывать сразу по несколько порций! ... ладно, размечталась :)))

Вот пока его прототип:



### Понадобится:

- лангустины - 10 штук
- масло сливочное - 50 граммов + 50 граммов для жарки
- чеснок - 1 головка
- тимьян - 4 веточки
- лимон - 2 штуки

## Приготовление:

Замороженные креветки залей кипятком и обсуши. Отрежь ножки и усики, нарежь острым ножом панцирь по спинке, извлеки черную кишечку.



Холодное сливочное масло нарежь кубиками. Положи в сотейник и залей столовой ложкой воды. Помешивая венчиком доведи до однородного состояния. Влей сок половинки лимона и выдави 2 зубчика чеснока. Всыпь часть помытого тимьяна.



Хорошо разогрей сковороду, растопи сливочное масло и обжаривай лангустины по несколько минут на каждой стороне. Поливай соусом или добавляй сливочное масло по необходимости. Выдави чеснок, полей соком оставшейся половинки лимона. Подавай с оставшимся соусом и разрезанным на части вторым лимоном. Часть чеснока можешь нарезать крупно и тоже слегка обжарить.



