

Langoustines au beurre de framboises

Pour 2 personnes: 8 langoustines cuites; 100 g de framboises; 100 g de mûres; 4 cuillerées de gelée de framboise; 100 g de beurre; 6 champignons de Paris; sel et poivre.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Avant qu'il ne brunisse, incorporez rapidement la gelée de framboise à l'aide d'un fouet. Prenez garde à ce que le mélange ne caramélise pas. Réservez au chaud.

Disposez les langoustines sur des assiettes individuelles. Emincez les champignons de Paris. Disposez-les à côté des langoustines. Nappez les champignons du beurre de framboise. Décorez les assiettes avec les framboises et les mûres fraîches.