

Les scampi fritti

24 belles langoustines; 4 cuillerées pleines de farine; 1 œuf; 2 verres de bière; un peu de sel.

Pour la sauce tartare: 1 jaune d'œuf; 1 œuf entier; 1 cuillerée à soupe de vinaigre; 1 cuillerée à café de moutarde forte; 1 verre d'huile; 1 botte de ciboulette; sel, poivre.

1. Faire bouillir une casserole pleine d'eau salée. Après avoir lavé les langoustines, les jeter dans l'eau bouillante. Temps de cuisson 10 minutes. Préparer la pâte à frire comme suit: mettre la farine en terrine, ajouter l'œuf et le sel et battre au mixer électrique en versant peu à peu la bière. La pâte doit être assez épaisse. Egoutter les langoustines et les laisser refroidir.

2. Préparer la sauce comme suit: faire cuire un œuf dur, 10 minutes. Mettre dans un bol le jaune

d'œuf, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre. Battre au mixer électrique et ajouter petit à petit l'huile. Laver, hacher la ciboulette. Eplucher l'œuf dur et écraser le jaune à la fourchette. Mettre la ciboulette et le jaune dans la sauce et remuer.

3. Faire chauffer le bain d'huile pour la friture. Décortiquer les langoustines, les enrober de pâte à frire. Préparer un plat garni d'une feuille de papier absorbant. Lorsque l'huile est bien chaude, plonger les scampi un à un. Attendre qu'ils soient bien dorés. Les égoutter et les présenter sur un plat. La sauce se sert à part.