Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

Par ce beau week end d'été voici une très belle et délicieuse recette de queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit. Un barbecue de fête qui amène un peu d'originalité et de gastronomie à ce mode de cuisson que nous aimons tous.

Et si vous aimez la cuisine barbecue faites-vous plaisir avec les recettes suivantes!

- Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym
- Canard aux pêches version barbecue



Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

Ingrédients: pour 4 personnes

- quatre queues de langouste

Pour la marinade des langoustes

- une huile d’olive de qualité: trois cuillerées à soupe d’huile d’olive
- sel
- poivre
- un demi jus de citron vert et son zeste râpé

Pour le beurre de tomate et citron confit

- un demi citron confit (au sel)
- 100 g de tomates confites (vous en trouvez au super marché ou si vous désirez les faire vous même cliquez ici)
- 80 g de beurre mou mais pas fondu. Sortez-le un heure avant pour le mettre à température ambiante.
- piment d’Espelette

Accompagnement

- salade de roquette et suprêmes de pamplemousse
- huile d’olive, jus de citron, sel et poivre



Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

Préparation:

La marinade des langoustes

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade (huile d’olive, citron vert, sel et poivre) .



Préparez la marinade à

l’huile d’olive

- Coupez les queues de langoustes en deux.



Coupez les queues de langouste en deux

- Badigeonnez les queues de langouste avec la marinade. Réservez au frais pendant une heure.



Badigeonnez les queues de langouste avec la marinade

Le beurre de tomate et citron confit

- Mixez tous les ingrédients du beurre de tomate (beurre mou, citron confit au sel, tomates confites et piment d’Espelette).



Mélangez tous les ingrédients du beurre de tomate

- Déposez le beurre sur l’extrémité du film alimentaire et roulez le tout pour former un petit boudin bien serré. Réservez au frais une heure.



Déposez le beurre sur l’extrémité du film alimentaire



Et roulez le tout pour

former un petit boudin bien serré

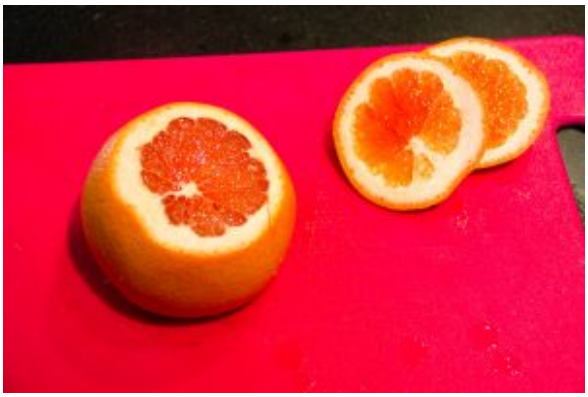
Préparation de la salade

- Mélangez la salade avec l’huile d’olive et un peu de citron, sel et poivre.



Mélangez la salade avec l’huile d’olive et un peu de citron

- Coupez les deux extrémités des pamplemousses.



Coupez les deux extrémités des pamplemousses

- Puis ôtez l’ecorce tout autour du fruit.



Ôtez la peau du pamplemousse

- Et enfin avec un petit couteau prélevez les suprêmes.



Prélevez les quartiers du pamplemousse



Cuisson des langoustes

- Cuire les langoustes au barbecue: déposez-les côté chair sur la grille au dessus des braises pendant 3 minutes puis retournez les langoustes pour encore deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson donné dépend d’un

barbecue à l’autre, de la hauteur de grille donc je le donne à titre informatif…

Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n’hésitez pas à participer aux cours de la Weber Grill Académy. Elle existe dans plusieurs pays (Belgique, France, etc…). Et pour avoir tester je recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d’une équipe dynamique et très sympa où nous nous sommes régalés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c’est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php

Et pour les Français:

http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/



Cuire les langoustes au barbecue



Retournez les langoustes pour encore deux minutes de cuisson

Dressage

- Disposez un lit de salade et des suprêmes de pamplemousse. Posez les queues de langouste et un peu de beurre de tomates et citron vert par dessus celles-ci. Un petit bonheur de gourmandise!



Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit