



Infusion XXL
 Une boule grand format pour faire infuser un beau bouquet garni, sans avoir à retirer une à une les tiges de thym, laurier, persil ou vert de poireau de leur bouillon...
 La Cantinière,
 Ø 10 cm, 8,50 €.
 Tél. : 0810 000 103.



Conservation optimale
 Oublié, le verre à moutarde qui bascule sous le poids des herbes ! Tiges immergées dans l'eau, piquées dans un plateau suspendu, mes herbes aromatiques sont accessibles et bien stables, et attendent sagement au réfrigérateur.
 22,90 €, Cuisipro et grands magasins.



Fines lames rien que pour elles
 Effilées et bien tranchantes, elles entaillent avec douceur les foliations les plus délicates. Dentelées, elles sectionnent les tiges les plus récalcitrantes. Inox longue durée et poignées antiglisse. Zyliss, env. 12,50 €, grands magasins.



SALADE DE RATTES, ROQUETTE ET LANGOUSTINES

★ 16 grosses langoustines ★ 500 g de pommes de terre (rattes) ★ 1 botte de roquette sauvage (ou 100 g de roquette cultivée) ★ quelques fleurs de roquette ★ 1 c. à soupe de jus de citron ★ 2 c. à café de vinaigre balsamique ★ 6 c. à soupe d'huile d'olive ★ fleur de sel, poivre

■ Faites cuire les pommes de terre pendant 20 min dans le panier d'un cuit-vapeur. Ajoutez les langoustines et poursuivez la cuisson 5 min. Triez les feuilles de roquette en éliminant les tiges. Rincez et essorez-les.
 ■ Décortiquez les langoustines tiédies. Assaisonnez-les de fleur de sel. Pressez les têtes de langoustines au-dessus d'un saladier pour en extraire les sucs. Ajou-

tez le jus de citron, le vinaigre, 2 pincées de fleur de sel puis versez l'huile d'olive tout en fouettant. Poivrez.
 ■ Pelez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles. Ajoutez-les au fur et à mesure dans le saladier. Tournez-les avec les feuilles de roquette dans la sauce. Dressez sur des assiettes. Répartissez les queues de langoustines. Servez à température ambiante.

INVITÉS PRÉP. CUISSON DIFFICULTÉ ATTENTE COÛT
 4 PERS. 20 MIN 25 MIN MOYEN 0 MIN PEU CHER

