

# Langoustines et ses galettes de Patidous

---

## POK\_ Langoustines et ses galettes de Patidous

### Ingrédients pour 4 personnes :

800 gr de Patidous  
60 gr de farine  
2 oeufs entiers + 1 blanc  
Sel, poivre  
12,5 cl de crème fraîche  
Ciboulette  
1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre  
12 queues de langoustines  
Huile d'olive  
Beurre

### Préparation:

Lavez, épépinez, épluchez et coupez votre Patidou en quartiers.  
Faites cuire à la vapeur pendant 10 mn et transformez-le en purée.  
Incorporez la farine, les oeufs et les blancs d'oeufs montés en neige.  
Assaisonnez à votre convenance et gardez au frais.  
Dans la crème ajoutez la ciboulette hachée, sel, poivre et le vinaigre.  
Lavez, décortiquez vos langoustines et faites les- revenir 2 mn de chaque côté à feu vif dans une pêle, après les avoir badigeonné une à une d'huile d'olive.  
Formez 4 galettes dans votre pâte et faites les revenir dans une pêle beurrée 2 mn de chaque côté à feu doux.  
Disposez une galette et quatre langoustines dans chaque assiette et nappez de votre sauce.  
Servez chaud accompagné de salade.

**Astuce:** Vous pouvez remplacer le Patidou par de la Déléicata.