Queue de Langouste au Court-Bouillon de ma Grand-Mère

Pour 4 personnes :

- **4 queues de langoustes (surgelées ou fraîches)**
- **1 sachet de court-bouillon aux légumes et vin blanc (Maggi®)**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le sachet de court-bouillon puis le laisser se dissoudre.

2. Plonger les queues de langouste.

3. Temps de cuisson :
   – Pour des queues de langouste **surgelées => 20 minutes**
   – Pour des queues de langouste **fraîches => 15 minutes**.

4. Une fois cuites, laisser le tout refroidir dans l'eau de cuisson puis égoutter les queues.
   Les réserver au frais : c'est prêt !

   Cette recette, qui m'a été transmise par ma grand-mère, permet de sublimer les saveurs de la chair de langouste sans la dénaturer. Un vrai bonheur à la dégustation !
   Une fois triées, déguster les queues accompagnées d'une merveilleuse mayonnaise maison ! (la recette ici !)

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !