

# Llagostins i Tagliatelles pancakes



## Ingrédients pour 4 personnes:

### Pour la pâte :

50 cl de Lait.  
250 g de Farine de froment.  
3 Œufs entiers.  
1 pincée de Sel.  
1 pincée de Sucre.

### Pour la garniture :

200 g d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.  
1 Citron BIO.  
20 g de Ciboulette.  
5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
8 Pétoncles (sorte de Saint-Jacques) demandez à votre poissonnier de les ouvrir.  
12 Langoustines.  
Sel et poivre du moulin.

## Préparation:

### Pour les crêpes:

- Dans un saladier: verser la farine et ajouter petit à petit le lait en remuant vivement (attention aux grumeaux), puis ajouter tous les ingrédients de la pâte à crêpes.
- Laisser reposer la pâte environ 1 h.
- Faire cuire les crêpes dans une poêle.
- Découper-les en tagliatelles de 2 cm de large.

### Pour les fruits de mer:

- Prélever les suprêmes du citron et les découper en dés.
- Ciseler la ciboulette.
- Mélanger avec les tagliatelles et les olives.
- Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.
- Laver et éponger les noix de pétoncle.
- Faire cuire les langoustines 2 minutes dans l'eau bouillante.
- Décortiquer 6 corps de langoustine.
- Dans une poêle, faire dorer les fruits de mer à l'huile d'olive.
- En fin de cuisson ajouter les tagliatelles et mélanger doucement.
- Faire chauffer à part les 4 langoustines non décortiquées.
- Servir chaud: Décorer avec les langoustines et des brins de ciboulette et de coriandre.