



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Contact presse : Pascaline Leguet - Directrice Agence  
Leguet Agency - 01 83 92 95 01 - 06 03 29 19 08  
pascaline@leguetagency.com



# Nouveauté Terre Exotique

**Kari-Brest, 50 g**



Le Kari-Brest est un mélange d'épices inspiré de celui rapporté par les marins de St Malo, de Lorient et de Brest, à l'époque de la Compagnie des Indes Orientales. D'abord utilisé pour ses bienfaits sur la santé, ce mélange est très vite devenu une référence pour tous les cuisiniers de Bretagne. Ses notes de girofle, de piment et de paprika font de cet assemblage un très bon atout pour les préparations de poissons et crustacés, comme le homard.



**Paprika, piment, cannelle, curcuma, clou de girofle, gingembre, poivre noir.**

ingrédients

■ 6.2 € TTC Prix public conseillé



### Recette des langoustines au Kari-Brest

- Faire revenir les échalotes dans une casserole, avec le vin blanc, du sel et du poivre. Une fois le vin réduit (garder environ l'équivalent de 4 cuillères de liquide) ajouter la crème et laisser bouillir encore 5 min.

- Couper 200 g de beurre en petits dés. Incorporer énergiquement à la préparation les dés de beurre, puis le kari Brest. Conserver cette sauce au chaud dans un bain-marie non bouillant.

- Faire bouillir les langoustines dans une casserole d'eau salée puis les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide. Les déposer à plat sur une planche et, avec un couteau bien aiguisé, les fendre en deux dans le sens de la longueur.

- Préchauffer le four th. 7 (210 °C). Dans une grande poêle, faire dorer les demie-langoustines, côté chair, dans du beurre. Déposer ensuite les langoustines sur la plaque du four, les arroser avec le beurre et enfourner 10 min. Laisser reposer les langoustines 5 min dans le four éteint et servir sans attendre, nappé de sauce.

Accompagner de riz basmati.

### INGRÉDIENTS

- 2.4 kg de langoustines
- 4 échalotes
- 250 g de beurre
- 10 cl de crème fluide
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 cuil. à café de Kari Brest
- Sel
- Gros sel
- Poivre