

## SALADE DE MÉDAILLONS DE LANGOUSTINES AVEC ARËNKHA MSC

*Temps de préparation* : 30 minutes

*Difficulté* : Moyenne

*Ingrédients pour quatre personnes* : 1 laitue feuille de chêne ou lollo rossa, une petite scarole, ½ kilo de langoustines, 1 grenade, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, 2 ciboules hachées très fines, 1 œuf dur, aneth, sel poivre et une cuillère de cognac, 1 boîte de 145 gr. d'Arënkha MSC.

*Préparation* : Jeter les langoustines dans une casserole d'eau bouillante salée et la retirer du feu lorsque l'eau recommence à bouillir. Laisser reposer pendant 8 minutes. Retirer les langoustines et les laisser s'égoutter. Dans la vinaigrette (préparée la veille en écrasant dans un mortier les ciboules hachées avec l'œuf, l'aneth, le sel, une pincée de poivre et en ajoutant petit à petit l'huile, puis le vinaigre et le Cognac). Faire macérer les médaillons de langoustines (couper les queues en tranches de 2 centimètres d'épaisseur) dans un endroit frais, pendant au moins 3 heures. Poser les feuilles de salade dans un plat en alternant la laitue et la scarole. Saupoudrer de grains de grenade et poser les médaillons avec la vinaigrette à laquelle on aura ajouté préalablement l'Arënkha MSC.





## CRÈME DE POMME DE TERRE AVEC ARËNKHA MSC

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Difficulté : Facile*

*Ingrédients pour quatre personnes : 2 pommes de terre moyennes, 2 décilitres de crème liquide, 4 décilitres de consommé, 200 gr. de jambon ibérique, ½ boîte de 145 gr. d'Arënkha MSC, huile d'olive vierge extra, sel et poivre noir.*

*Préparation:*

Eplucher et couper les pommes de terre en petits dés. Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec un filet d'huile, ajouter les pommes de terre, faire sauter et y ajouter le consommé tout de suite. Saler, poivrer. Quand les pommes de terre sont cuites (environ 15 minutes selon le type de pomme de terre) battre et tamiser en ajoutant la crème liquide. Laissez reposer. Dans une poêle très chaude, faire revenir le jambon en lamelles avec un peu d'huile. Servir la crème avec les lamelles de croustillant et d'Arënkha MSC par-dessus.



## AVOCAT AVEC ARËNKHA MSC ET CREVETTES

*Temps de préparation* : 15 minutes

*Difficulté* : Facile

*Ingrédients pour quatre personnes* : 4 avocats, 250 gr. de crevettes, deux cuillères à soupe de jus, 2 œufs durs, 1 boîte de 145 gr. d'Arënkha MSC, 2 lamelles de ciboule, une cuillère à café de moutarde de Dijon, huile d'olive vierge extra, sel, poivre, un citron pour décorer.

*Préparation:*

Faire cuire les crevettes dans l'eau bouillante et salée pendant une minute. Retirer du feu et laisser reposer pendant 10 minutes de plus. Vider les avocats et écraser la pulpe avec une fourchette. Mélanger avec la ciboule coupée en petits morceaux et un des œufs coupé en dés. Dans un mortier, faire vinaigrette en broyant l'autre œuf et le sel, le jus de citron et le poivre noir moulu, en ajoutant peu à peu l'huile d'olive. Servir avec des tranches de citron et d'Arënkha MSC au-dessus.

