

## Langoustines (o crevettes roses) poêlées aux asperges vertes et beurre safrané

Autore: <http://madame.lefigaro.fr/>

Ingredienti: per 4 persone

1 kg di code di scampi, 1 kg di asparagi, 1 g di pistilli di zafferano  
50 cl di fumetto di pesce, 50 cl di crème fraiche, 200 g di burro  
sale, pepe, 1 bouquet di cerfoglio

Istruzioni:

Decorticate le code di scampi crudi e conservateli al fresco.

Pelate e fate cuocere gli asparagi in acqua bollente salata, raffreddate alla fine della cottura nell'acqua gelata per preservare il colore, lasciate riposare.

Fatte riscaldare il fumetto, aggiungete la crème fraîche e lo zafferano, fatte ridurre leggermente ed aggiungete il burro, verificate il condimento e tenete al caldo.

Fatte cucinare le code di scampo in una padella antiaderente ben calda con una noce di burro, salate e pepate quindi deglassate con un po' di salsa.

Servite gli scampi su piatti ben caldi, sopra gli asparagi tiepidi.

Coprire di salsa. Decorate con foglie di cerfoglio