

Tapas de Ratte du Touquet entre terre et mer

Préparation : 20 min | **Cuisson** : 10 min

Lavez les Ratte du Touquet puis coupez-les en deux dans leur longueur. Si elles ne tiennent pas bien à plat, pratiquez une petite coupe côté peau pour obtenir une assise stable. Faites-les cuire 10 minutes à la vapeur.

Tapas terre

Posez sur chaque moitié de Ratte, une petite lamelle de poire, un peu de Roquefort émietté et un cerneau de noix.

Tapas mer

Parfumez 2 cuillérées à soupe de crème fraîche avec une cuillère à café de gingembre en poudre et un zeste d'orange non traitée. Salez, poivrez.

Posez sur chaque moitié de Ratte, un peu de crème aromatisée, une crevette et quelques œufs de saumon.