

velouté de langoustines



4 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 c à s de cognac
- 20 cl de crème liquide
- 2 c à s de concentré de tomate
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 2 sachets infusion bouillon de crustacés
- 1 oignon
- 1 grosse tomate
- 12 langoustines

Préparation

Préparez votre bouillon en plongeant 2 sachets à infuser dans 66 cl d'eau bouillante. Couvrez et laissez infuser 5 à 10 min en remuant de temps en temps, puis retirez les sachets.

Décortiquez vos langoustines et séparez queues et carcasses. Coupez grossièrement ail, oignon et carotte et passez au mixeur. Coupez la tomate en gros dés.

Dans une cocotte, faites revenir dans l'huile d'olive vos légumes et quelques fleurs de fenouil et laissez suer 5 minutes.

Ajoutez le cognac, le bouillon de crustacés, les tomates en dés et le concentré de tomates puis faites cuire

doucement à couvert pendant 25 min. Mixez votre préparation grossièrement et passez-la au tamis.

Versez votre velouté de langouste dans une casserole pour la faire réduire un peu, puis ajoutez la crème. Salez, poivez à votre goût. Au dernier moment faites revenir les queues de langouste dans une poêle chaude avec une pointe d'huile d'olive et un peu d'ail écrasé.

Servez votre velouté de langouste bien chaud, à l'assiette.