

Langouste amoureuse

Préparation : 30 mn, cuisson : 40 mn.

Pour 2 personnes.

1 langouste d'1 kg, 3 petites échalotes, 1 brin d'estragon, 2 brins de cerfeuil, 1 c à café de concentré de tomates, 4 c à soupe de vin blanc sec, 3 c à soupe de cognac, 15 cl de crème liquide, 20 g de beurre, 1/2 c à café de baies roses, sel, poivre.

Dans un faitout, faire bouillir 3 l d'eau, avec 2 c à soupe de sel. Y plonger la langouste 3 mn. La retirer. La placer à plat sur une planchette et, avec un couteau affûté, la partager en deux dans la longueur. Eplucher et hacher les échalotes. Dans une sauteuse, les faire cuire 5 mn avec le beurre. Ajouter une c à café de concentré de tomates et bien mélanger. Faire saisir 2 mn les moitiés de langouste dans la sauteuse, côté chair en dessous. Chauffer le cognac dans une casserole. Le verser sur les langoustes. Faire flamber. Ajouter le vin blanc et l'estragon. Retourner les demi-langoustes. Couvrir et laisser cuire pendant 25 mn. Oter les demi-langoustes. Le poser sur des assiettes de service chauffées. Faire bouillir la sauce jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 2 à 3 c à soupe. Verser la crème liquide. Laisser bouillir et réduire à nouveau. Filtrer, puis saler et poivrer. Ajouter les baies roses. En napper les demi-langoustes. Parsemer de cerfeuil et servir avec du riz nature.

Lorsque on enflamme un alcool, vérifier que la hotte est fermée.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.