



Queues de Langoustines à l'Armoricaine

Par Hubert Pouffier

- 1) Choisir des queues de langoustes d'origine Cuba, poids 180 et 200 grs, une fois décongelées, coupez-les en 2. (Carapace sur la planche à découper, en commençant par la partie fine.
- 2) Oignon, 2 échalotes grises, ail, persil plat, 2 tomates émondées épépinées sel, poivre, piment.
- 3) Vin blanc sec 20 cl, 1 noix de beurre, 3 cuillères huile d'olive.
- 4) Certains flambent au cognac les queues ! pourquoi pas.

Recette pour 4 personnes

Dans une cocotte en fonte, mettre huile d'olive et beurre à fondre, y saisir les langoustes à feux vifs, les réserver.

Dans le fond du braisage des langoustes, mettre l'oignon haché finement et le faire suer tout en remuant souvent, ajouté les échalotes ciselées et l'ail pilé. Après avoir obtenu les oignons bien translucides, ajouté les tomates concassées. Mouillé avec le vin blanc sec et les épices, laissez cuire à feux moyen (cuisson lente qui permet une réduction sans amertume avec une garniture bien moelleuse) Vous pouvez y incorporer eau et fécule mais pas trop !

Q Q minutes avant de servir, déposez les langoustes dans votre fond de sauce ainsi que le persil frais haché.
Maintenant cuisson 4 minutes.

Dans une assiette chaude, (creuse) déposez une louche de fond de sauce, présentez la queue de langouste nappez légèrement pour finir un brin de persil frais.

BON APPETIT

Pour info : Départ Marseille, un navire chargé de tomates en partance pour l'Amérique reste bloqué en Bretagne, pour ne pas perdre la cargaison tout est cuisiné et fortement épicé. Résultat : utiliser cette sauce avec des crustacés. Lire dans le Larousse Gastronomique édition 1938 Prosper Montagné.