

LANGOUSTINES À LA NORMANDE

Novembre 2003 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 kg de langoustines fraîches (20/25 pièces)
- ★ 100 g de beurre
- ★ 100 g de champignons de Paris frais
- ★ 150 g de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe de calvados
- ★ 25 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 demi-cuillère à café de fumet de poisson déshydraté
- ★ Ciboulette et cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse, 2 Casseroles, Passoire ou chinois, Fouet

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 14,60 € (Soit 3,65 € par personne) Langoustines surgelées



Recette :

Peler les échalotes, les hacher finement. Eplucher les champignons de Paris et les hacher finement. Mettre 10 cl d'eau dans une petite casserole, porter à frémissement, arrêter alors la cuisson, ajouter le fumet de poisson déshydraté et bien remuer. Séparer les têtes des queues de langoustine à crû. Faire revenir l'ensemble dans une sauteuse avec le beurre et les échalotes, à feu moyen durant 3 minutes en remuant sans cesse. Flamber avec le Calvados, retirer les queues de langoustines et les réserver.

Mouiller les têtes avec le vin blanc, ajouter les champignons, le fumet de poisson, saler, poivrer et laisser réduire 10 minutes à feu doux à découvert, en écrasant régulièrement les têtes avec une fourchette. Décortiquer les queues de langoustines. Passer la sauce au chinois (ou une passoire fine) en pressant bien au-dessus d'une casserole, ajouter la crème fraîche, bien homogénéiser au fouet et rectifier éventuellement l'assaisonnement. Cuire durant 3 mn en ajoutant les queues 1 minute avant la fin. Servir aussitôt. Décorer avec des brins de ciboulette et des pluches de cerfeuil.

i À défaut de **langoustines** fraîches, on peut utiliser des langoustines surgelées, plus petites mais moins chères. Les décongeler totalement avant d'appliquer la recette.

Boisson :

Un Saint-Véran servi à 10-12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.