

les recettes d'Alice

Crème de langoustine au potiron



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

12 langoustines crues
20 cl de vin blanc
300 gr de potiron
3 c à s de cognac
2 brins d'estragon

20 cl de crème liquide
2 échalotes
20 gr de beurre
1 boîte de pulpe de tomate(250gr)
piment de Cayenne

Matériel nécessaire

1 mixeur verrines 1 chinois

Préparation et réalisation

1- Eplucher et émincer les échalotes. Eplucher le potiron et le détailler en cubes.
2- Dans une cocotte faire saisir les langoustines dans le beurre, assaisonner, ajouter les échalotes et une pincée de piment de Cayenne.
Cuire à feu doux 3 min et ajouter le cognac. Retirer les langoustines. En réserver 4 et décortiquer les autres.
3- Concasser les têtes et les remettre dans la cocotte, mouiller au vin et réduire de moitié. Ajouter la pulpe de tomate et l'estragon et cuire 5mn
4- Filtrer le tout dans une casserole et mettre les potirons, la crème et mijoter 20 min. Mixer, rectifier l'assaisonnement

Conseils et astuces

Dresser dans des verrines et ajouter les queues de langoustines. On peut congeler le reste de crème.

Alice Délice

