FRICASSEE DE LANGOUSTES AU BASILIC

Préparation: 40 mn

Cuisson: 20 mn

2 personnes:

2 queues de langoustes de 200 g chacune
1 petit poireau
1 gousse d'ail
huile d'olive
25 cl de vin blanc
3 cl de cognac
sel poivre
piment de Cayenne
3 belles tomates
un petit pot de crème fraîche épaisse
1 bouquet de basilic

1. Décortiquez les queues de langoustes à l'aide d'un ciseau pointu, découpez la carapace tendre sous la queue et retirez la chair

2. Concassez grossièrement les carapaces

3. Hachez l'oignon,le poireau et la gousse d'ail entière

4. Laissez cuire 5 minutes puis flambez au cognac

5. Ajoutez le vin blanc, les tomates et laissez cuire 10 minutes

6. Passez au moulin à légumes mettez le jus obtenu dans une casserole et faites réduire de moitié

7. Détaillez la chair de langouste en tranche de 2 centimètre

d’épaisseur

8. Saisissez-les sur chaque face à l’huile d’olive bien chaude

9. Lorsqu’elles sont bien saisies ,retirez les de la poêle et réservez-les au chaud

10. Dans la même poêle, versez le bouillon réduit, sur feu vif

11. Ajoutez la crème, faites bouillir puis ajoutez les tranches de langoustes .

12. Laissez cuire encore quelques secondes .

13. Retirez du feu , ajoutez le basilic, rectifiez l’assaisonnement et relevez avec un peu de piment de cayennne