Langoustines au Coteaux du Layon

Pour 4 personnes : 24 belles langoustines fraîches (+ ou – selon taille)

2 oignons (petits)

1 carotte

2 gousses d'ail

1 bouquet garni (persil, thym, laurier, etc...)

20 cl de fumet de poisson

20 cl de Coteaux du Layon

2 cuillerées à soupe de concentré de tomates

120 gr de beurre

sel de Guérande

poivre du moulin

Peler et émincer finement oignons, ail et carotte puis les faire revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre durant 7-8 minutes, ajouter alors les langoustines pour les faire sauter une à deux minutes en les retournant régulièrement, ajouter alors le Coteaux du Layon et le fumet de poisson puis laisser cuire 2-3 minutes avant de sortir les langoustines..

Séparer les queues les décortiquer en laissant si possible l'éventail terminal et les réserver au chaud ; après les avoir grossièrement écrasées au pilon remettre têtes, pinces et carapaces vides dans la sauteuse pour une cuisson de 20 minutes environ. A l'issue passer le tout au presse purée, puis ensuite au chinois, ajouter le concentré de tomates bien mélanger avant de faire réduire le jus à feu vif, lier alors la sauce à feu doux avec le reste du beurre bien froid, rectifier l'assaisonnement à votre goût en sel et poivre.

Remettre alors les queues de langoustines dans la sauce chaude, puis disposer sur des assiettes chaudes et accompagner par exemple de pâtes fraîches, servir la sauce en saucière au gré de chacun.

Accompagner bien entendu du même vin (avec modération) que celui ayant servi à la réalisation de la recette.

Bernard STRADI