

Langoustines au court-bouillon



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Servez-les accompagnées de mayonnaise. Personnellement, je les préfère avec du pain beurré.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 1,5 kg de langoustines
- 2 branches de céleri
- 1 carotte
- 1 l de vin blanc
- 1 verre à liqueur de cognac
- 1 l d'eau
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- 3 branches de persil
- 1 branche de thym
- 1 oignon
- gros sel marin
- poivre - fraîchement moulu

Préparation

- 1 Épluchez la carotte, le céleri et l'oignon.
- 2 Coupez la carotte en rondelles, le céleri en dés et émincez l'oignon.
- 3 Dans un faitout, faites chauffer doucement l'huile, puis laissez revenir à feu doux les légumes 5 minutes. Mouillez avec le vin blanc, l'eau et le cognac. Déposez le thym, le persil, le laurier, un peu de gros sel et de poivre. Laissez bouillir 10 à 15 minutes.
- 4 Plongez alors les langoustines dans ce court-bouillon et laissez-les cuire 3 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Égouttez immédiatement et laissez-les refroidir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

