

Langoustines à la bordelaise

Ingrédients pour 4 personnes

- . 24 langoustines
(calibre 20/30)
- . 100 g de beurre
- . 1 oignon
- . 1 carotte
- . 2 échalotes
- . 5 cl de cognac
- . 1 dl de vin blanc
- . 3 tomates émondées
et coupées en dés
- . Persil haché

Temps de préparation + cuisson : 1h

Préparation

Eplucher et tailler les légumes en petits dés.

Dans un faitout, faites revenir les légumes dans 40 g de beurre, ajouter les langoustines. Les sauter 3 mn à feu vif.

Flamber au cognac, déglacer au vin blanc, ajouter les dés de tomate, le sel, le poivre. Couvrir et cuire 8 mn.

Retirer et mettre de côté les langoustines.

Réduire de moitié la sauce, incorporer le restant du beurre et rectifier l'assaisonnement.

Remettre les langoustines à chauffer dans la sauce.

Présentation

Parsemer de persil haché.



« Mon vin préféré :
Bordeaux Blanc, vif et fruité »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez intense de fruits tropicaux.
Belle attaque relevée d'une
pointe d'agrumes en finale.



Ma sélection de fromage
ABONDANCE
FRANCE - SAVOIE VACHE

