

# Soupe de langoustines

## Composition pour 4 personnes

### Le fumet de crustacés

- 500 g **nets** (sans coffre ni carapace) de têtes de langoustines (ou autre crustacé)
- 100 g de beurre
- 100 g d'échalotes hachées
- 7,5 cl de cognac
- 1 poignée de queues de cerfeuil
- 30 g de concentré de tomate
- 2 dl de vin blanc
- 1 litre 300 d'eau et 2 ou 3 tablettes de bouillon de volaille

### Confection et finition de la soupe

- 20 g de maïzena (environ) ou de fécule de pomme de terre
- 2 dl 5 de vraie crème (35% minimum de MG, sans carraghénane)
- 50 g de beurre
- 1 botte de ciboulettes
- Sel – poivre – piment de Cayenne ou d'Espelette

## Recette

- 1) Faire suer au beurre les têtes de langoustines (sans carapaces (coffres et queues)) pendant au moins 5 minutes
- 2) Ajouter les échalotes hachées et les queues de cerfeuil et faire suer encore 5 minutes sans aucune coloration
- 3) Flamber avec le cognac (**pas en dessous de la hotte de cuisine : risque d'incendie**)
- 4) Ajouter le concentré de tomate, mélanger et faire chauffer 1 minute (pour neutraliser le goût de conserve)
- 5) Piler les têtes pour les écraser et extraire le maximum de leur saveur
- 6) Déglacer avec le vin blanc et faire bouillir quelques minutes (pour détruire l'acidité du vin)
- 7) Mouiller avec le bouillon de volaille
- 8) Porter à ébullition et cuire 15 minutes
- 9) Passer au chinois en pressant mais sans fouler

## Finition du potage

- 10) Porter à ébullition
- 11) Verser doucement tout ou partie de la maïzena ou de la fécule (délayée avec un peu d'eau froide) en mélangeant avec un fouet. Le potage doit être à peine nappant.
- 12) Ajouter la crème et porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de piment d'Espelette ou de Cayenne
- 13) Passer au chinois très fin (autrefois, (*ça ne fait donc pas très longtemps* !)) ces potages étaient « *foulés à l'étamine* » c'est-à-dire passés à travers un linge solide, spécialement tissé pour cet usage.
- 14) Au moment de servir, ajouter le beurre, vanner jusqu'à la fonte totale, ajouter la ciboulette finement ciselée et le cerfeuil haché