 **Langouste à l’américaine**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 8 queues de langouste**
**- 50 ml de whisky**
**- 2 oignons**
**- 4 échalotes**
**- 2 gousses d'ail**
**- 1 càs de concentré de tomate**
**- 200 ml de vin blanc**
**- 3 boîtes de dés de tomates pelées (3 x**
**- bouquet garni (thym, laurier, persil)**
**- Piment d'Espelette**
**- Sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive**
**- 100 g de crème fraîche liquide**
**- fumet de poisson en poudre Mag..**

Couper les queues de langouste en 2 dans le sens de la longueur (voir blog).
**Faire revenir les langoustes** dans un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles en rougissent de plaisir.
**Verser le whisky et enflammer** en inclinant la cocotte pour que l'alcool se répande partout.
Retirer les queues de langouste et les réserver ainsi que le jus rendu.
**Peler et hacher** oignons, échalotes et ail.
**Rajouter** un filet d'huile dans la cocotte et y faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons et les échalotes pendant quelques minutes avant d'ajouter l'ail. Laisser revenir.
**Incorporer le vin blanc** et le laisser s'évaporer à moitié sur feu vif. (Je me suis enfin rappelée de cette grande cocotte pouvant contenir toutes les queues de langouste!)
**Ajouter** le concentré de tomates et bien remuer.
**Ajouter** les tomates en dés et le bouquet garni.
Ajouter un peu d'eau dans le jus des langoustes réservées et y mélanger deux cuillerées à café de fumet de poisson, incorporer dans la sauce.
Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
**Amener à ébullition**, puis baisser le feu, couvrir et laisser mijoter doucement pendant une heure en remuant de temps en temps.
**Passer la sauce au moulin à légumes** et la remettre dans la marmite.

**Diluer** deux cuillerées à café de fumet de poisson dans la crème fraîche et l'ajouter dans la sauce. Donner un bouillon et rectifier l'assaisonnement.
**Déposer les queues de langouste** dans la sauce et laisser frémir pendant trente minutes.
**Si vous voulez les préparer à l'avance, ce que je vous recommande :**
Laisser frémir les queues de langouste pendant vingt minutes dans la sauce.
Laisser refroidir et garder au réfrigérateur ou congeler.
**Le jour du repas, reporter la sauce à frémissement et laisser mijoter à tout petit feu pendant au-moins dix minutes.**