 **Paccheri aux langoustines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Paccheri-aux-langoustines-DSCN6321.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de pâtes Paccheri**  
**- 500 g de** [**langoustines**](http://recettes.de/langoustines) **crues**  
**- 50 ml d'armagnac**  
**- 1 oignon**  
**- 3 échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2 carottes**  
**- 150 ml de vin blanc**  
**- 1 càs de concentré de tomate**  
**- 3 boîtes de pulpe de tomates** **(3 x 400g)**  
**- 1 bouquet garni**  
**- 2 càc de fumet de poisson**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- piment d'Espelette  
- huile d'olive  
- persil**

Faire revenir les langoustines dans un filet d'huile chaude pendant 5 bonnes minutes en les remuant souvent.  
[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)**Arrêter la hotte!!!**  
Verser l'alcool et enflammer aussitôt.  
Remuer la casserole dans tous les sens pour que  toutes les langoustines soient bien enrobées d'alcool et "léchées" par la flamme.  
Réserver et laisser refroidir.  
Décortiquer les langoustines en gardant les carapaces et les pinces. Réserver.  
Éplucher oignons, échalotes, ail et carottes.  
Dégermer l'ail, couper tous les légumes en petits dés.  
Faire revenir les légumes dans un filet d'huile chaude en remuant jusqu'à ce qu'ils s'assouplissent un peu.  
Ajouter le vin blanc et le laisser évaporer à feu vif.  
Incorporer le concentré de tomates et laisser revenir un instant en remuant.  
Incorporer enfin la pulpe de tomate, le fumet de poisson, les carapaces de langoustines, le bouquet garni.  
Assaisonner avec sel, poivre et du piment d’Espelette.  
Porter à ébullition, puis réduire la température  et laisser mijoter doucement pendant une heure jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.  
Retirer les carapaces, le bouquet garni, mixer, puis passer au tamis.  
Détendre la sauce avec la crème et reporter à ébullition.  
Vérifier l'assaisonnement, ajouter les écrevisses décortiquées pour les réchauffer.  
Faire cuire les pâtes "al dente" dans de l'eau bouillante salée.  
Les napper de sauce et servir immédiatement dans des assiettes chaudes avec les queues d'écrevisses et saupoudré de quelques brins de persil haché.