 **Pâtes à la langouste**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 1 queue de langouste**
**- 1 tablette de court-bouillon**
**- huile d'olive**
**- 2 échalotes**
**- 1 gousse d'ail**
**- 100 ml de vin blanc
- 150 ml d'eau**
**- 100 ml de crème fraîche**
**- 1 pincée de pistils de safran**
**- 1 orange bio
- 300 g de pâtes longues type tagliatelles**
**- quelques tiges de persil**
**- quelques tiges de ciboulette**
**- sel et poivre blanc**

Avant tout, et si possible 3 heures avant de préparer la recette,  mettre les pistils de safran à infuser dans la crème froide.

Faire chauffer une grande quantité d'eau salée avec la tablette de court-bouillon.
À l'ébullition, plonger la queue de langouste dans l'eau et laisser frémir pendant 15 minutes.
Égoutter la "bête" en réservant l'eau de cuisson, et la décortiquer délicatement pendant qu'elle est chaude.
Réserver la chair de la langouste dans un peu de bouillon chaud.
Couper grossièrement la carapace.
Éplucher et émincer les échalotes et l'ail dégermé.
Faire revenir pendant 5 minutes les morceaux de carapace dans 2 cuillerées à soupe d'huile chaude avec les échalotes et l'ail.
Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié.
Ajouter l'eau et laisser mijoter pendant 25 minutes.
Filtrer la préparation, remettre à chauffer  et faire réduire le liquide de moitié.
Râper finement le zeste de l'orange et recueillir le jus.
Rajouter dans le fumet au vin blanc, la crème au safran, le jus d'orange et son zeste.
Saler et laisser mijoter encore une dizaine de minutes.
Pendant ce temps, faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des)" dans l'eau de cuisson de la langouste.
Hacher le persil et la ciboulette au couteau.
Couper la queue de langouste en médaillons.
Égoutter les pâtes, les arroser de quelques gouttes d'huile d'olive puis les enrober de sauce chaude..
Répartir les pâtes dans des assiettes creuses chaudes, disposer par dessus les médaillons de langouste et parsemer d'herbes.
Servir immédiatement les Pâtes à la langouste .