 **Coulis de langoustines**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 12 langoustines
- 4 tomates
- 1 échalote
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
-  1 càs de concentré de tomate
- 300 ml de vin blanc sec
- 50 ml de cognac
- 50 ml de porto
- 1 càc de sel
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 250 ml de crème
- estragon
- poivre du moulin**

Éplucher et émincer échalote, ail et carotte.
Épépiner grossièrement les tomates et les couper en dés.
Mettre les langoustines dans l'huile chaude sur feu vif et remuer pendant 5 bonnes minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies.
Retirer les langoustines et les laisser tiédir.
Séparer les queues et les têtes des langoustines. ♦
Décortiquer les queues et les réserver ainsi que 12 belles pinces ♦, ne pas jeter les déchets.
Déposer dans la  cocotte qui a servi aux langoustines les dés d'échalote et de carotte et remuer sur feu doux pendant quelques minutes.
Ajouter l'ail haché et remuer 30 secondes.
Ajouter les tomates et augmenter la puissance du feu.
Incorporer le concentré de tomate, le bouquet garni les têtes des langoustines ainsi que les pinces et les carapaces des queues.
Laisser cuire 3 minutes en écrasant avec la spatule en bois.
Incorporer vin blanc, cognac et porto, le sel le piment de Cayenne et du poivre.
Remuer et porter à ébullition moyenne.
Laisser évaporer le liquide de moitié puis laisser tiédir.
Retirer le bouquet garni et les pinces, et mixer le contenu de la casserole.
Passer dans un tamis fin pour obtenir le fond de sauce.
Mettre la sauce dans une casserole sur feu vif, ajouter la crème et mélanger au fouet jusqu'à ébullition.
Plonger quelques feuilles d'estragon 10 minutes dans de l'eau bouillante, les égoutter et les rafraîchir dans l'eau froide.
Mettre les queues décortiquées dans la sauce et laisser frémir quelques minutes.
Vous n'avez plus qu'à napper la préparation choisie de ce délicieux coulis et à décorer avec quelques feuilles d'estragon, les pinces et les queues de langoustines.