

# La recette. Crème de langoustines au Kari Gosse et ses langoustines à la nage.

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1.5 kg de langoustines
- 200 g d'oignons, 100 g de carotte, 100 g de vert de poireaux, 1 bouquet garni, 300 g de tomates, 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate, 3 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive, 30 g de farine, 1 cuillère à café de Kari Gosse (+ quelques pincées pour le décor)
- 10 cl de Muscadet (ou vin blanc sec), 10 cl de crème fraîche
- 3 crêpes de sarrasin
- 60 g de beurre

## Préparation des crêpes

Beurrer les crêpes sur toute la surface. Couper chaque crêpe en 6 triangles égaux. Les disposer sur la plaque du four. Les faire sécher jusqu'à légère coloration (environ 1 minute) dans un four très chaud (250°C, th. 8). Les débarrasser sur une assiette en faisant attention de ne pas les casser. Réserver.

## Cuisson des langoustines

Plonger les langoustines dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Les retirer dès la reprise de l'ébullition. Décortiquer les langoustines. Mettre au frais les queues décortiquées et conserver le reste à portée de main.

## Préparation de la crème de langoustines

Éplucher, nettoyer et émincer les oignons, carottes, poireau et ail. Faire suer cette garniture dans 5 cl d'huile d'olive. Ajouter les têtes et carcasses des queues. Bien écraser le tout dans la casserole à l'aide d'un pilon. Ajouter le bouquet garni, les tomates coupées en quatre, le concentré de tomate et la farine. Déglacer avec le Muscadet, laisser réduire à feu doux pendant 5 min, mouiller à hauteur avec de l'eau. Assaisonner (sel et Kari Gosse). Laisser cuire doucement (petits frémissements) à mi-couvert pendant 45 minutes.

Passer la soupe une fois cuite en foulant fortement les langoustines et les légumes.

Faire réduire la soupe de moitié, la crémer, bien fouetter et la réserver au chaud.

## Dressage

Réchauffer les corps de langoustines dans une poêle avec 5 cl d'huile d'olive.

Partager les langoustines entre les 6 assiettes et verser la crème de langoustines. Servir la soupe accompagnée des croustillants de sarrasin.