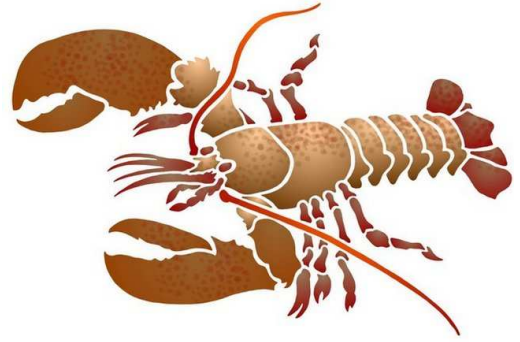


## Langoustes à l'américaine



**Préparation et cuisson : 1 heure**

**Pour 4 personnes :**

- 1 kg de queues de langoustes
- 50 g de beurre
- 3 cuil d'huile
- 2 carottes
- 3 échalotes
- 1 cuil à café de farine
- 1 petit verre de cognac
- 3 tomates
- 1 verre et demi de vin blanc
- 1 cuil à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

### **1. Faire chauffer l'huile à feu vif dans une sauteuse.**

Mettre les queues de langoustes, laisser rougir et les retirer aussitôt.

Dans la sauteuse , ajouter beurre, carottes et échalotes émincées.

Laisser chauffer 2 minutes , remettre les queues de langoustes.

Arroser de cognac et flamber.

Ensuite ajouter le vin blanc, le bouquet garni, les tomates en quartiers, le concentré de tomate, Poivre et sel, 2 verres d'eau.

Laissez bouillir 20 minutes.

### **2. Retirer les queues de langoustes et les garder au chaud.**

Passer la sauce à travers une passoire fine.

Sur feu vif la faire diminuer d'un tiers.

Rajouter un peu de farine et laisser épaissir tout en continuant à remuer.

Remettre les queues et servir en même temps que du riz nature.