

Apéritifs et entrées
Consommé de langoustines



1h15	15 min	1h	0	81
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
consommé de
langoustines**

2 litre(s) **Bouillon de légumes**
 6 **Langoustine(s)**
 1 **Echalote(s)**
 10 tige(s) **Persil plat**
 5 cl **Cognac**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du consommé

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte.
- 2 Quand l'huile est chaude, déposer les carcasses de langoustines et les concasser à l'aide d'un pilon ou du flanc d'une casserole.
- 3 Ajouter les échalotes préalablement pelées puis découpées en morceaux, puis les queues de persil. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Verser le Cognac, le flamber et laisser la flamme s'éteindre.
- 5 Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes. Cuire pendant 1 heure à petits frémissements sur feu moyen.
- 6 Pendant la cuisson, nettoyer les bords de la cocotte à l'aide d'un pinceau humide.