

FUMET DE LANGOUSTINES

Ingrédients pour 1 litre de fumet :

700 g de carcasses de grosses langoustines (*têtes, pattes et carcasses*)
1 grosse échalote
2 carottes
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
20 cl de vin blanc sec
Un trait de Cognac
5 cl d'huile d'olive
1 bouquet garni
1 litre d'eau
QS sel et poivre

Faire flamber le vin blanc.

Tailler la carotte en brunoise (*c'est à dire en petits cubes*). Émincer l'échalote et aplatir la gousse d'ail.

Écraser les carcasses de langoustines à l'aide d'un pilon. Dans un faitout verser un peu d'huile d'olive et faire colorer l'échalote émincée et les carottes en brunoise. Ajouter les carcasses de langoustines puis le concentré de tomates et laisser revenir pendant 5 minutes. Verser le vin blanc flambé et laisser l'ensemble réduire à sec. Ajouter alors un trait de Cognac et mouiller avec l'eau, le bouquet garni et la gousse d'ail écrasée. Saler et poivrer légèrement et laisser frémir pendant 20/25 minutes. Écumer régulièrement.

Passer le tout au chinois en pressant au maximum les carcasses. Remettre le jus recueilli à bouillir et faire réduire de moitié.

Conservé ce fumet au frigo dans une boîte bien hermétique dans l'attente de son utilisation ou, une fois refroidi, le congeler.