

Cigales de Mer à l'Armoricaine

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CIGALE(S) DE MER (QUEUE)	600-700g
- BEURRE	
- COGNAC	1 verre
- CONCENTRE DE TOMATES	1 petite boîte
- TOMATES PELEES	1 boîte
- OIGNON(S)	1
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POWDRE	
- CAROTTE(S)	2 finement râpées
- THYM	
- LAURIER	
- CURRY	1 c à soupe
- VIN BLANC SEC	40 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Si les queues de crustacés sont congelées, laissez-les dégeler.
- Dans un premier temps, réalisez la sauce en faisant revenir l'oignon et l'échalote émincés dans du beurre.
- Ajoutez l'ail, les carottes, les tomates pelées et le concentré de tomates. Arrosez avec le vin blanc et assaisonnez avec thym, laurier, curry, sel et poivre.
- Laissez mijoter doucement pendant 30 minutes puis ensuite passez la sauce au mixeur plongeur et réservez.
- Pendant ce temps, faites cuire à feu moyen les queues de cigales dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles rougissent. Salez et poivrez. Arrosez de Cognac et flambez-les.
- Ajoutez enfin la sauce aux crustacés et laissez encore mijoter doucement 10-15 minutes.

Remarque:

Servez avec simplement du pain ou de la semoule.

Cette recette peut être réalisée avec des queues de langouste ... mais ce sera plus onéreux !!