

CRÉEZ VOTRE SAUCE NANTUA MAISON !

Ingrédients : carotte - céleri - échalote - oignons - bouquet garni - cognac - carcasses de langoustines - fumet de poisson - concentré de tomate - vin blanc - crème liquide - beurre - huile d'olive.



1 - émincer la carotte, les échalotes, l'oignon et le céleri branche



2 - Faire revenir les carcasses de langoustines puis les écraser



3 - Faire revenir les légumes à l'huile d'olive



4 - Mélanger les carcasses et les légumes. Puis flamber la préparation au cognac



5 - Ajouter le concentré de tomate, le vin blanc, le fumet de poisson et le bouquet garni



6 - Laisser mijoter 30 minutes. Puis filtrer au chinois



7 - Ajouter la crème, le beurre puis émulsionner au fouet



8 - Place à la dégustation !

