



## Le civet de langouste à la Catalane

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de queues de langouste (soit environ trois queues)

100 g d'oignons

100 g d'échalotes

4 carottes

4 gousses d'ail

4 tomates

2 cuillerées de farine

2 cuillerées d'huile d'olive

½ bouteille de vin de Banyuls rancio

1 petit verre de marc ou cognac

100 g de beurre

1 pointe de piment de Cayenne

Sel, poivre

Coupez les queues de langouste en tronçons et farinez-les (pour éviter qu'elles ne s'émiettent).

Faites-les revenir dans une cocotte, dans l'huile chaude. Laissez dorer de tous côtés.

Pendant ce temps, épluchez et coupez très finement les carottes, l'oignon, l'échalote et l'ail.

Quand les tronçons de langouste sont dorés, retirez-les.

Ensuite, à feu doux, dans le même récipient, faites blondir les carottes, les oignons et les échalotes.

Ajoutez l'ail pelé et haché, enfin les tomates qui auront été pelées, épépinées et coupées en morceaux. Laissez cuire 10 mn.

Remettez dans la cocotte les morceaux de langouste, arrosez de marc, flambez, puis versez le Banyuls.

Saler, poivrer, laisser mijoter 10 mn.

Retirez les morceaux de langouste, et réservez au chaud.

Passez la sauce au chinois, remettez sur feu doux et incorporez le beurre et le piment de Cayenne en fouettant.

Rectifiez l'assaisonnement et versez la sauce sur la langouste. Servez immédiatement.

Bon profit !

