

*La recette de
ma grand mère ?*

préparation : 30 min • cuisson sur le feu : 40 min

Grosses langoustines en cocotte au kari Gosse



Pour 6 personnes

- 2,5 kg de grosses langoustines (environ 6 par personne)
- 1 carotte
- 4 échalotes
- 1 petit poireau
- 1 branche de céleri
- 3 gousses d'ail
- 1 kg de tomates
- 1 bouquet garni
- 1 cuil. à soupe rase de farine
- 1 cuil. à soupe de kari Gosse ou à défaut un curry relevé
- 10 cl de vin blanc (type muscadet)
- 10 cl de crème fraîche
- 5 cl d'huile d'olive
- sel

Préparation de la garniture aromatique > Eplucher les échalotes, la carotte, le poireau, la branche de céleri et l'ail. Les laver et les émincer le plus finement possible (ou les hacher au robot). Réserver.

Préparation des tomates > Faire bouillir une casserole d'eau. Retirer les pédoncules des tomates et les passer 20 sec dans l'eau bouillante, les égoutter, les peler, les couper en deux, les épépiner en les pressant entre les mains et les hacher grossièrement au couteau. Réserver.

Mise en cuisson des langoustines > Verser l'huile d'olive dans une cocotte et faire saisir les langoustines de chaque côté. L'opération peut se faire en plusieurs fois si la cocotte est trop petite pour étaler en une seule couche les langoustines. Débarrasser les langoustines bien dorées de la cocotte sur un plat et verser la garniture aromatique et le bouquet garni dans la cocotte. Bien mélanger et laisser étuver 5 min sur un feu doux à couvert. Séparer les têtes des langoustines des queues et des pinces. Réserver les queues et les pinces et ajouter les têtes dans la cocotte. Bien mélanger, piler la préparation à l'aide d'un pilon, fariner, déglacer avec le vin blanc, ajouter les tomates et le kari Gosse et bien mélanger. Cuire à feu doux pendant 5 min à découvert. Mouiller avec de l'eau jusqu'à la hauteur de la préparation, saler et monter l'ensemble à l'ébullition. Laisser cuire sur un feu doux, la cocotte à demi couverte pendant 30 min.

Finition de la cuisson des langoustines > Passer la préparation en pressant bien sur les têtes et la garniture. Verser le jus obtenu dans la cocotte, le monter à ébullition et y jeter les queues et les pinces des langoustines. Laisser cuire 7 min sur un feu moyen dans la cocotte à demi-couverte. En fin de cuisson, crémer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage > Servir les langoustines en sauce dans des assiettes creuses et ne pas oublier de mettre sur la table des casse-noix pour casser les pinces et des rince-doigts.



Le kari Gosse

Le port de Lorient fut le premier port de France à voir débarquer le curry dans ses cargaisons. Les bretons y ont vu un parfait compagnon culinaire des produits de la pêche. Le kari Gosse est un curry inspiré de l'époque de la Compagnie des Indes orientales. Il a été mis au point par Monsieur Gosse un pharmacien apothicaire lorientais du XIX^e siècle. C'est un mélange de piment rouge, coriandre, cumin, curcuma, gingembre, girofle, cardamome, cannelle et fenugrec. M. Gosse déposa un brevet pour sa recette. Elle est aujourd'hui fabriquée par son descendant à Auray. Vous trouverez le kari Gosse dans quelques pharmacies du Morbihan.

Le saviez-vous ? Le mot « kari » est d'origine tamoul et signifie « mélange d'épices ».

