FUMET DE LANGOUSTINES

Ingrédients :

têtes et carapaces de langoustines

2 échalotes

1 blanc de poireau

2 carottes

1 branche de céleri

bouquet garni

50cl de vin blanc

beurre

[glace de poisson](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/09/20080451.html) (facultatif)

* Concasser les têtes et les carcasses de langoustines .
* Faire suer (sans colorer) 2 échalotes émincées dans une noisette de beurre.
* Ajouter les langoustines concassées.
* Ajouter 1 cs de glace de poisson (recette [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/09/20080451.html)).
* Ajouter le bouquet garni + 1 blanc de poireau émincé + 2 carottes taillées en dés + 1 branche de céleri taillée en dés.
* Mouiller avec 50cl de vin blanc.
* Porter à frémissements ({#} Le fumet ne doit pas bouillir !!).

Cuire 30 min.

* Filtrer au chinois.

Conserver le fumet au frigo.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/18/20156124.html