

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE ECREVISSE

Ingrédients :

- 12 écrevisses
- 130 gr de beurre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 25 cl de vin blanc sec
- poivre en grain
- poivre de Cayenne
- sel

Recette:

- Dans une casserole, mettre l'oignon coupé, l'ail, le bouquet garni, le poivre, une cuillerée de sel.
- Verser le vin blanc et un verre d'eau.
- Faire bouillir 10 mn.
- Jeter les écrevisses toutes ensemble et laisser cuire 8 mn.
- Retirer du feu et laisser tiédir dans le court-bouillon.
- Egoutter les écrevisses et réserver le court-bouillon.
- Décortiquer les queues et réserver les chairs.
- Passer au mixeur tous les débris, têtes, pattes, pinces, carapaces, afin de les broyer finement.
- Ajouter alors 80 gr de beurre. Amalgamer et laisser reposer quelques heures.
- Dans une casserole, mettre la purée de carapaces et de beurre. Verser 2 verres d'eau.
- Porter à ébullition en remuant à la spatule puis passer aussitôt au chinois dans une jatte.
- Jeter les débris et laisser refroidir le liquide. Mettre au réfrigérateur.
- Le beurre d'écrevisse va se figer, le recueillir et le réserver pour la sauce.
- Faire chauffer le court-bouillon filtré. Dans une casserole, chauffer 50 g de beurre.
- Hors du feu, verser une cuillerée de farine. Mélanger à la spatule.
- Faire cuire en tournant 2 mn sur feu doux.
- Mouiller peu à peu, hors du feu, avec 20 cl de court-bouillon.
- Laisser cuire 15 mn à feu doux en remuant souvent. Ajouter alors 10 cl de crème et le beurre d'écrevisse.
- Mélanger en remuant sur feu doux. Ajouter une pointe de Cayenne. Rectifier l'assaisonnement.

Bon Appétit