



Des écrevisses à la nage et gombos

Ingrédients pour 4 personnes

- 24 écrevisses pattes rouges (les meilleures)
- 100 gr de carottes
- 100 gr de céleri-rave
- 100 gr de blanc de poireau
- 4 gombos
- 80 gr de beurre doux
- 1 gousse d'ail éclatée
- 1 brin de thym
- ½ feuille de laurier
- ¼ de botte de persil frisé
- Quelques brins d'estragon
- 1 dl de vin blanc
- 25 cl de Cognac
- Sel - Poivre - Piment d'Espelette

La préparation

1. Châtrez les écrevisses en tournant l'écaille pour la désolidariser de la queue et tirer délicatement pour retirer l'intestin ;
2.
Coupez les carottes, le céleri-rave et les gombos en petits dés (Duxelles) et faites rissoler le tout au beurre dans une grande casserole. Ajoutez l'ail éclaté, le thym et le laurier. Incorporez ensuite les écrevisses et couvrez quelques minutes ;
3. Flambez-les au cognac, mouillez avec le vin et couvrez à hauteur d'eau. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez mijoter une 20aine de minutes ;
4. Retirez les écrevisses et faites réduire d'1/4 le jus. Montez-le au beurre et ajustez l'assaisonnement si nécessaire ;
5. Replongez les écrevisses dans ce jus et ajoutez la brunoise de blanc de poireau, le persil et l'estragon hachés.

Le dressage

Dressez les écrevisses en pyramide dans une grande assiette creuse et couvrez du jus.

Bon appétit