



Buisson d'écrevisses et sa mousse

Préparation

Ingrédients

Pour 4 personnes :

*1kg d'écrevisses
1 petit verre de cognac
Sel, poivre
1 carotte
1 oignon
3 grains d'ail*

Pour la mousse :

*50 gr de beurre
1 grain d'ail
1 carotte
1 oignon
1 verre de vin blanc
Sel, poivre
1 pointe de couteau de
Cayenne*

Buisson : Faire un court bouillon avec de l'eau en quantité suffisante pour cuire 1kg d'écrevisses, l'oignon, la carotte, 3 grains d'ail. Quand l'eau bout, y verser les écrevisses. Attention : pour éviter que les écrevisses ne se vident, éteindre le feu dès qu'elles sont rouges. Retirer du feu. Egoutter sur une passoire. Remettre sur le feu tant qu'elles sont chaudes et les flamber avec le cognac. Laisser au chaud. Au moment du repas, réchauffer les écrevisses dans le plat de cuisson en ajoutant un peu d'huile et en remuant.

Dresser un buisson : faire un cône avec un carton au centre d'un plat de service. Garnir avec les écrevisses en mettant des feuilles de salade autour.

La mousse : Prélever 4 ou 5 écrevisses selon leur grosseur. Dans une casserole, mettre 30 gr de beurre, le grain d'ail, l'oignon et la carotte coupés en petits dés, le vin blanc. Laisser bouillir et réduire. Décortiquer les écrevisses, les ajouter et mixer. Réserver dans un bol. Dans la casserole, mettre le reste du beurre et la farine, laisser blondir. Délayer avec le contenu du bol. Saler. Poivrer. Ajouter le Cayenne. Servir avec un vin blanc frais.