

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MIN

CUISSON : 1 H

ÉCREVISSSES

1,5 KG D'ÉCREVISSSES

1 ÉCHALOTE

1 GOUSSE D'AIL

1 BRANCHE DE PERSIL PLAT

1 C. À S. D'HUILE D'OLIVE

40 G DE BEURRE

10,5 CL DE COGNAC

1/2 BOTTE DE CIBOULETTE

CRÈME MI-MONTÉE*

5 GRAINS DE POIVRE NOIR

SOUPELES TÊTES ET LES PINCES
DES ÉCREVISSSES

150 G DE CAROTTES

1 BÂTONNET DE FENOUIL SEC

150 G D'ÉCHALOTES

4 GOUSSES D'AIL ROSE

4 BRANCHES DE THYM FRAIS

1 BRANCHE D'ESTRAGON FRAIS

150 G DE TOMATES MÛRES

20 G DE BEURRE

1 C. À S. D'HUILE D'OLIVE

1 C. À S. DE CONCENTRÉ
DE TOMATE

2 CL DE VIN BLANC SEC

20 CL DE CRÈME LIQUIDE

50 CL DE FOND BLANC

1 BÂTONNET DE FENOUIL SEC

SOUPE CRÉMEUSE

*d'écrevisses à la ciboulette*ÉCREVISSSES

Rincez les écrevisses à l'eau froide. Châtrez-les* : enlevez le boyau noir en pinçant délicatement la nageoire centrale de la queue, puis séparez la tête de la queue. Mettez-les dans 2 passoirs différents afin qu'elles puissent s'égoutter. Sans l'éplucher, taillez l'échalote en rondelles de 3 mm d'épaisseur, claquez la gousse d'ail et écrasez la branche de persil entre vos mains.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et saisissez-y* les queues d'écrevisse. Une fois qu'elles ont bien rougi, baissez le feu, puis ajoutez 20 g de beurre, l'échalote, l'ail, le persil et les grains de poivre. Déglacez* avec 10 cl de Cognac et couvrez la cocotte d'un linge humide. Laissez reposer quelques instants. Décortiquez les queues lorsqu'elles sont encore tièdes.

SOUPE

À l'aide de ciseaux, coupez en morceaux les têtes et les pinces des écrevisses. Épluchez, lavez et émincez* les carottes, le fenouil, les échalotes et l'ail. Lavez les herbes et coupez les tomates en morceaux.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, puis saisissez les carcasses d'écrevisse sur feu vif. Une fois les carcasses bien rougies, baissez le feu et ajoutez le beurre. Ajoutez les légumes émincés et le concentré de tomate, et faites-les compoter. Déglacez la cocotte avec le vin blanc, faites réduire* à sec, ajoutez la crème liquide et arrosez de fond blanc à hauteur.

Ajoutez le thym, le bâtonnet de fenouil sec, l'estragon et les tomates. Laissez cuire 25 min à frémissement* en écumant régulièrement. Retirez du feu et réservez* un quart du liquide, qui sera utilisé pour détendre la bisque. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la soupe, puis passez-la au chinois* en la foulant* au maximum.

DRESSAGE

Faites revenir* les queues d'écrevisse dans 20 g de beurre et rectifiez l'assaisonnement. Lavez et ciselez* la ciboulette. Dans une assiette creuse, dressez les queues d'écrevisse, ajoutez une quenelle de crème mi-montée, puis la ciboulette. Réchauffez la soupe si nécessaire, rectifiez son assaisonnement, ajoutez quelques gouttes de Cognac et émulsionnez* légèrement. Servez à part.

 LE VIN
BLANC DU RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE
VILLAGE VALRÉAS

