

GRATIN D'ÉCREVISSSES ET LÉGUMES D'HIVER

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 16 écrevisses du Léman
- 1 petit poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 branches de thym
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 2 dl de vin blanc
- 6 dl d'eau
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 2 jaunes d'oeuf
- 3 dl de crème fraîche
- 5 cl de Cognac
- 600 g de perles de légumes (courgettes, carottes multicolores et navets)

Préparation:

Plonger les écrevisses dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 min environ. Égoutter et décortiquer. Réserver la chair et conserver les carapaces et les têtes.

Laver le poireau, éplucher la carotte et l'oignon. Émincer ce dernier et couper la carotte et le poireau en paysanne. Faire revenir les légumes dans une casserole avec un peu d'huile d'olive et y ajouter les carapaces et les têtes d'écrevisses.

Incorporer le concentré de tomate, le vin blanc, l'eau et assaisonner. Cuire à couvert pendant 15 minutes.

Passer au chinois et réserver cette bisque.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeuf avec $\frac{1}{4}$ de la bisque et la crème. Assaisonner et verser une larme de cognac puis bien mélanger au fouet. Mettre dans un siphon et réserver au frais.

Dans un plat allant au four, faire un fond avec le solde de la bisque. Poser dessus les queues d'écrevisses et les perles de légumes. Napper avec l'appareil à gratin.

Gratiner au four pendant 10 minutes et déguster chaud.

