

Soupe d'écrevisses

Matériel nécessaire

1 carte de pêche
6 balances maximum
1 seau
1 milieu aquatique envahi
d'écrevisses exotiques⁽¹⁾
1 poignée d'appâts
1 pincée de patience

Ingrédients

Pour 4 personnes

Écrevisses : environ 1kg

Carottes : 3

Oignons : 2-3

Poireau : 1

Céleri (branches) : 2

Tomates : 2

Champignons de Paris : 150 g

Beurre : 100 g

Crème : 10 cl

Farine : 1-2 cuillères à soupe

Vin blanc : 1 verre

Bouquet garni, poivre, sel, safran

Cerfeuil : quelques feuilles (décoration)

Court-bouillon

Émincer en fines rondelles deux carottes et les oignons. Les cuire 15 min dans 1,5 l d'eau bouillante peu salée, le vin blanc, le poivre et le bouquet garni.

Écrevisses

Châtrer⁽²⁾ puis laver les écrevisses. Les plonger 4 min dans le court-bouillon. Décortiquer les queues. Garder les carapaces. Les partager dans le sens de la longueur. Passer et réserver le bouillon.

Garniture

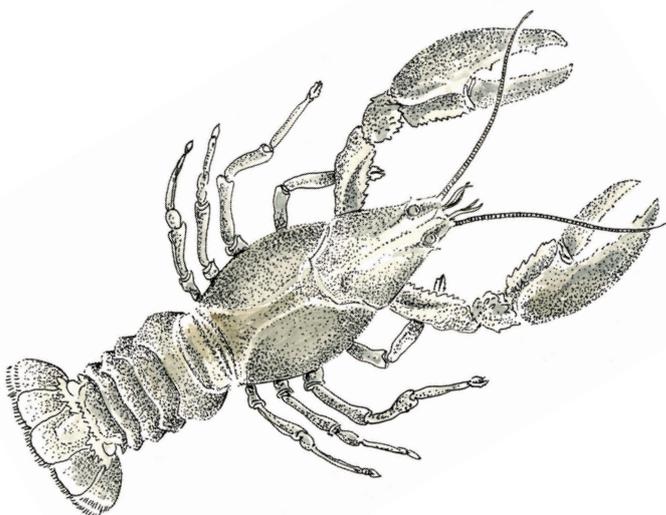
Tailler en julienne une carotte, le céleri, le poireau et les champignons. Faire suer à feu doux avec 50 g de beurre. Plonger les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante puis dans de l'eau froide afin de les peler. Les épépiner et les émincer en petits dés.

Soupe

Piler les carapaces et les faire revenir dans 50 g de beurre. Saupoudrer de farine, faire cuire 2 min. Mouiller avec le bouillon, cuire 15 min à feu doux. Passer le bouillon, ajouter la julienne, les dés de tomate, le safran et la crème. Faire bouillir 2 min. Servir dans des tasses avec les queues d'écrevisses et quelques feuilles de cerfeuil.

Accord mets et vins

Ce plat s'accompagnera très bien avec un Côte du Jura blanc (1/3 de Savagnin minimum) pour un vin de caractère ou, pour un vin plus léger, un Chardonnay du Bugey.



(1) Invasives et responsables de la raréfaction des espèces autochtones, les écrevisses exotiques sont à privilégier !

(2) Le châtrage de l'écrevisse revient à retirer le segment central de la queue (le telson) et l'intestin, responsable d'un mauvais goût à éviter. Pour cela, appliquer une rotation d'un quart de tour dans un sens puis dans l'autre au niveau de la base du telson afin de le briser et de pouvoir l'extraire.