

# QUEUES D'ÉCREVISSES EN CRÈME GLACÉE PAR JOËL ROBUCHON

## PRÉPARATION

1h15

## TEMPS DE CUISSON

45 minutes

## PORTIONS

2 personnes



## INGRÉDIENTS

- 10 pièces de grosses écrevisses
- 50 g de céleri rave
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée
- 3 cl de vinaigrette à la truffe
- 10 g de truffe hachée
- Cerfeuil
- Sel et poivre du moulin

### Pour la crème glacée :

- ½ fenouil, ½ oignon,
- 2 branches de céleri, le tout émincé
- 50 g de beurre
- 1 dl de nage d'écrevisse
- 400 g de crème double
- 2 g de graines de fenouil

### Pour la nage :

- 1 gros oignon, 1 petit fenouil, ¼ de céleri branche, le tout émincé
- 2,5 l d'eau
- 2 g de badiane
- 10 g de graines de coriandre
- 10 g de poivre noir en grains
- 1 bouquet garni
- 10 gousses d'ail
- 2 dl de vin blanc sec
- 5 dl de vinaigre d'alcool coloré
- 100 g de gros sel

## INSTRUCTIONS

1. Réunir tous les légumes et les épices de la nage dans un rondou. Ajouter l'eau et cuire 20 mn à faible ébullition. En fin de cuisson, ajouter le vinaigre et le vin blanc.

2. Laver les écrevisses rapidement à l'eau fraîche, en plonger la moitié dans la nage bouillante et les cuire 3 mn. Les égoutter. Cuire les écrevisses restantes dans la même nage. Les égoutter avec les précédentes, les laisser refroidir et les décortiquer.

3. Dans une sauteuse, mettre 50 g de beurre avec ½ fenouil, ½ oignon et 2 branches de céleri émincés. Faire suer 3 à 4 mn sans coloration avec une pointe de sel. Moullier avec la nage de cuisson filtrée, ajouter les ¼ de la crème et cuire doucement 20 mn. Passer au chinois fin et presser. Laisser refroidir, ajouter le reste de la crème et rectifier l'assaisonnement. Entreposer au froid.

4. Tailler le céleri en dés de 3 mm. Les plonger dans une sauteuse d'eau bouillante salée. Cuire 2 mn. Egoutter et refroidir.

5. Passer les pinces et queues d'écrevisses décortiquées dans la vinaigrette. Parsemer les queues avec les ¼ de la truffe hachée. Réserver au frais. Assaisonner les dés de céleri de vinaigrette.

6. Napper le centre des assiettes avec la crème glacée. Disposer les queues en rosace, puis les pinces autour. Parsemer de dés de céleri, de ciboulette, de cerfeuil et du reste de truffe hachée.