

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



QUEUES D'ÉCREVISSSES AU JUS PARFUMÉ

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE SÉLECTION
E.NICOLAS

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 30min
Temps de cuisson : 15min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Grosses queues d'écrevisses déjà décortiquées : 12
- Porto blanc : 50cl
- Échalotes : 2
- Huile d'olive
- Beurre : 25g
- Étoiles de Badiane : 2
- Graines de cardamome : 1 grosse pincée
- Cœur de laitue

Base et déroulé

- Décortiquer les écrevisses.
- Dans une casserole, faire chauffer le beurre et l'huile et faire suer l'échalote finement ciselée.
- Ajouter les queues d'écrevisses et laisser revenir 2 ou 3 minutes.
- Saler, poivrer et réserver de côté.

Jus parfumé

- Mettre dans une casserole le porto blanc en y ajoutant la badiane et les graines de Cardamome.
- Porter à ébullition pendant 10 minutes pour permettre la réduction, puis laisser refroidir.

Finition/dressage

- Au centre d'une assiette, déposer les queues d'écrevisses à votre convenance selon votre inspiration (3 par personne).
- On peut compléter ce plat de filets de poisson blanc pochés.
- Arroser du jus réduit et servir.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE CHAMPAGNE SÉLECTION E.NICOLAS

AOP CHAMPAGNE

Nez bouqueté aux notes de fruits jaunes, de biscuit. Bon équilibre, franc, du caractère, finale sur des bulles fines et fondantes.

Pourquoi cette alliance ?

De par sa structure et sa fraîcheur fruitée, ce champagne saura parfaitement équilibrer la douceur et la mâche des queues d'écrevisses.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur nicolas.com



Le petit plus de...

Albane Auvray apprentie en terminale Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Pour le jus parfumé, vous pouvez le faire avec du vinaigre balsamique ou du vin rouge ».