

COTEAU DE VERNON & LES ÉCREVISSSES DU LAC

UNE RECETTE D'ANNE-SOPHIE PIC

LES INGRÉDIENTS (4PERSONNES)

Les écrevisses :
1 kg d'écrevisses

Le beurre de crustacés :
500 g de carcasses d'écrevisses
500 g de beurre
huile d'olive

Le consommé de navets :
1 kg de navets
2 oignons blancs
1 litres d'eau minérale

La purée de navets :
1 kg de navets
1 litre de lait
gros sel

Le beurre de poivre Voatsiperifery et fève Tonka :
250 gr de beurre 1/2 sel
1 g de poivre Voatsiperifery
1 g de fève Tonka

Les mini-navets fanes :
20 pièces de mini-navets fanes

La base de sauce :
40 g d'échalotes suées
50 g de rhum ambré
20 cl de consommé de navets
90 g de beurre de poivre de Voatsiperifery et fève Tonka
sel fin et poivre du moulin

LA RECETTE

Les écrevisses :

Châtrez-les et cuisez-les 2 à 3 minutes selon leur taille dans de l'eau bouillante fortement salée. Égouttez-les et décortiquez-les entièrement et réserver au frais.

Le beurre de crustacé :

Concasser les têtes d'écrevisses, faites-les revenir dans un peu d'huile d'arachide et beurre doux. Faites-les bien dessécher dans un four à 180 degrés. Ajoutez généreusement du beurre frais et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que votre beurre prenne une belle couleur rouge. Passez au chinois fin. Réservez et conservez au frais.

Le consommé navets :

Émincez les navets, mettez-les dans des sacs de cuisson avec l'eau et les oignons brûlés. Mettez-les sous-vide et faites-les cuire pendant 8 heures au four vapeur consigné à 83°C. Passez au chinois et réduisez si besoin pour corser le consommé. Réservez au frais.

La purée de navets :

Épluchez les navets, rincez-les sous l'eau fraîche. Taillez ces derniers en cubes de 3 à 4 cm. Blanchissez les navets à l'eau bouillante salée. Égouttez-les puis finissez la cuisson dans du lait et un peu de gros sel. Lorsque les navets sont cuits, mixez-les au Thermomix. Détendez si besoin avec le lait de cuisson. Il est important d'avoir une texture de purée très fine ; assaisonnez la purée et versez la purée ensuite dans une poche à douille et gardez-la au chaud au bain-marie.

Le beurre de poivre Voatsiperifery et Tonka :

Faites tiédir le beurre jusqu'à une consistance de pommade. Ajoutez à celui-ci, la fève Tonka et le poivre Voatsiperifery préalablement finement concassés. Laissez le beurre infuser pendant au moins 24 heures au frais.

Les mini-navets fanes :

Taillez 5 mini navets avec leurs fanes à l'aide d'une mandoline. Blanchissez-les à l'eau bouillante et refroidissez-les rapidement à l'eau glacée. Égouttez les navets sur un linge et réservez au frais. Épluchez le reste des navets et taillez-les en deux en prenant soin de garder de nouveau la fane. Cuisez-les à l'étuvée avec huile d'olive, ail, thym et sel. Mouillez légèrement avec un bouillon de légumes.

La sauce :

Ciselez et faites suer les échalotes avec une noisette de poivre de Voatsiperifery. Déglacez au rhum. Laissez réduire légèrement avec le consommé de navets et laissez cuire quelques instants. Montez à l'aide d'un mixeur plongeant avec le beurre aromatisé au poivre de Voatsiperifery et fève Tonka. Rectifiez l'assaisonnement. Passez au chinois fin. Réservez au chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION :

Dans une assiette creuse, disposez quelques points de purée de navets légèrement tiédie. Disposez des lamelles de navets fanes sur chaque point de purée préalablement lustrées avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les quartiers de mini navets embeurrés avec un peu de beurre de Voatsiperifery. Disposez les écrevisses tiédies dans leur beurre. Émulsionnez la sauce au mixeur plongeant, et disposez des points de sauce dans l'assiette. Servez le reste de sauce dans une saucière à part. Parsemez de fleur de sel et ajoutez si besoin et un trait de beurre de crustacé.