

<http://www.cpalb.fr/toutche-aux-ecrevisses-et-gateau>



Date de mise en ligne : vendredi 24 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

Toutche aux écrevisses et gâteau de fête

Pour 4 personnes. Recette mitonnée par Luc et Fabrice Piguet " Restaurant Le Piguet " 9, rue Belfort - 25600 Sochaux

Pâte :

- 300 g farine
- 2 dl lait
- 20 g levure de boulanger
- sel

Toutché :

- 24 écrevisses

Garniture du gâteau de fête :

- 1 oeuf
- 20 cl crème épaisse
- sucre
- Beurre blanc
- 220 g beurre demi-sel
- 1 dl Arbois
- 1 dl crème épaisse
- 3 échalotes

A partir de la même pâte, nous vous proposons une tarte salée et un gâteau.

Pâte :

Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure délayée dans du lait. Ajouter une pincée de sel. Laisser lever 30 minutes en couvrant d'un linge humide. Séparer la pâte en 2.

Gâteau de fête :

Abaisser la pâte à la main dans un grand moule beurré. Couvrir d'un linge humide et laisser lever 10 minutes. Etaler la garniture. Parsemer quelques morceaux de beurre. Enfourner et cuire entre 180° et 200° (th 6/7) pendant 20 minutes.

Garniture :

Dans un saladier, mélanger l'oeuf, le sucre et la crème.

Toutché :

Abaisser la pâte à la main dans les moules individuels beurrés. Couvrir d'un linge humide et laisser lever 10 minutes.

Toutche aux écrevisses et gâteau de fête

Dans les moules individuels, faire un creux dans la pâte et y verser le beurre blanc, enfourner et cuire 15 minutes.

Beurre blanc :

Dans une casserole faire suer les échalotes ciselées dans du beurre. Ajouter le vin blanc et laisser réduire à sec doucement. Ajouter un peu de crème épaisse. Monter au beurre. Châtrer les écrevisses (enlever l'intestin). Dans un cours bouillon (carotte, oignon, thym, eau) bouillant, cuire les écrevisses 7 à 8 minutes. Décortiquer les queues et garder les coffres.

Présentation :

Décorer le bord de l'assiette avec les coffres des écrevisses et le cerfeuil, disposer la petite pâte cuite au centre, poser les queues décortiquées et napper de beurre blanc. Présenter le gâteau dans son moule.

vin :

vin blanc d'Arbois.