

<http://www.cpalb.fr/ecrevisses-a-la-bordelaise>



Date de mise en ligne : samedi 25 mai 2013

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

réservés

Ecrevisses à la Bordelaise

Couper en petits dés des carottes, des oignons et un peu d'échalote ; émincer une demi feuille de laurier et un brin de thym ; faites blondir le tout dans une casserole avec du beurre ; mouiller de vin blanc jusqu'au tiers de la hauteur de la casserole ; assaisonner fortement de sel, poivre en poudre et en grains et de persil en feuilles ; faire bouillir et après quelques instants mettre les écrevisses et les sauter de temps en temps. Quand elles sont cuites les retirer en les égouttant et les tenir chaudement. Remettre la cuisson sur le feu, y mélanger un petit roux, fait de farine et de beurre, et mouillé avec un peu de bouillon ; laisser prendre un légère consistance, en rehausser le goût avec une pincée de poivre de Cayenne ; remettre les écrevisses dans la casserole, les sauter quelques instants avec la sauce puis servir le tout dans un plat creux.