



OMELETTE DU CURÉ ,DE JOSEPH VIOLA

de Daniel et Denise,

Ingrédient :Pour six personnes :

18 œufs
30 écrevisses
1 carotte
1 échalote
1 oignon
1 c. à s. de concentré de tomate
50 cl de crème liquide
Huile d'olive
5 cl de cognac
Sel, et poivre de Cayenne

Recette :

Faites revenir les écrevisses à l'huile d'olive dans une sauteuse, équeutez-les et replacez les coffres sur le feu.
Lavez et épluchez la carotte, pelez l'oignon et l'échalote et réalisez une mirepoix (taillez les légumes en petits dés).
Ajoutez aux écrevisses avec 10 cl d'huile d'olive et le concentré de tomate.
Flambez avec le cognac et versez la crème liquide.
Laissez cuire le tout pendant 30 minutes.
Passez au chinois puis réduisez afin d'obtenir une consistance crémeuse.
Assaisonnez.
Dans un saladier, battez les œufs.
Faites cuire l'omelette et disposez les queues d'écrevisses avant de rouler le tout.
Servez votre plat nappé de sauce nantua.

L'astuce du chef : Suivez la recette à la lettre.

La boisson pour accompagner : Un bourgogne aligoté AOC, domaine Larue 2009.

Les pièges à éviter : Attention à ne pas faire colorer l'omelette.

La petite histoire :

"Cette recette m'a été transmise par Daniel Leron, élu Meilleur ouvrier de France en 1976, lors de la vente de son restaurant en 2004."



Bon Appétit