



SOUPE DE GAUDE AUX QUEUES D'ÉCREVISSSES

DU BOUCHON DE L'OPÉRA



Ingrédients : Pour 6 à 8 personnes

100 g de farine de gaude (farine de maïs torréfiée)
100 g de beurre
200 g de queues d'écrevisses décortiquées
1/2 litre de crème fraîche
sel, poivre

Pour le bouillon de volaille :

1/2 volaille fermière
1 carotte
1 oignon
1 bouquet garni (poireau, persil, thym, laurier)
2 clous de girofle

Préparation :

1/ Préparez vos ingrédients.
Épluchez la carotte.
Épluchez l'oignon et piquez-le des clous de girofle.
Allumez le four th.5 (150°C).

2/ Préparez le bouillon de volaille :
dans un faitout, mettez la 1/2 volaille, la carotte, l'oignon, le bouquet garni, du sel et du poivre.

Couvrez d'eau et faites bouillir 15 min.
Puis enlevez la volaille, réservez-la, passez le bouillon, faites le réduire et réservez-le.

3/ Préparez un roux :
faites fondre le beurre dans une casserole.
4/ Ajoutez la farine de gaude,
mélangez et laissez cuire 5 min.
Pendant ce temps, mettez les queues d'écrevisses dans un plat et mettez au four.

5/ Puis ajoutez 3/4 de litre de bouillon de volaille.

6/ Puis ajoutez la crème, rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire à nouveau 2 min.

7/ La consistance doit être nappante.

8/ Enlevez la peau et les os de la volaille.

9/ Puis coupez-la en fins bâtonnets.

10/ Dans des assiettes creuses, mettez, de la volaille, des queues d'écrevisses.

Trucs et astuces du chef :

La farine de gaude apporte à ce plat plus d'arôme et de couleur
qu'une farine normale.

Le fait de faire son bouillon de volaille soit même
et de ne pas en utiliser un tout fait,
permet de pouvoir utiliser la volaille.

Cette soupe a été remise au goût du jour grâce aux queues d'écrevisses, auparavant,
c'était la soupe des paysans, car elle était peu onéreuse et
rassasante à souhait.

11/ Ajoutez de la soupe de gaude, c'est prêt !

Le bon accord :

Un côtes du Jura (Blanc, Jura)

La farine de gaude :

La farine de gaude est en fait de la farine de maïs grillée au feu de bois,
puis torréfiée et enfin moulue dans une meule de pierre.

Son apparition en France est très ancienne, on la situe aux environs des années 1600.
Vous pouvez vous en procurer au moulin de TARON

2 rue du moulin 39120 CHAUSSIN
et si vous voulez plus d'informations vous pouvez écrire à Mr Gérard TARON
à l'adresse moulintaron@wanadoo.fr
qui sera ravi de vous parler de sa farine préférée !



Bon Appétit