

RECETTE DE CUISINE DES GONES

OMELETTE DU CURÉ



Ingédients : Pour 6 personnes

Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

18 œufs
30 écrevisses
1 carotte
1 oignon
1 échalote
1 l de crème liquide
10 cl d'huile d'olive
5 cl de cognac
50 g de beurre
1 c. à soupe de concentré de tomate
Sel et poivre de Cayenne

Recette :

Épluchez la carotte, l'oignon et l'échalote. Détaillez-les en tout petits dés.

Faites revenir les écrevisses à l'huile d'olive dans une sauteuse,
puis décortiquez les queues.

Remettez les coquilles des écrevisses dans la sauteuse.

Ajoutez la mirepoix de légumes et le concentré de tomate.

Faites revenir vivement, flambez avec le cognac.

Versez ensuite la crème et faites réduire à feu doux environ 30 min.

Filtrez la sauce et assaisonnez avec le sel et le poivre de Cayenne.

Dans un saladier, battez les œufs et assaisonnez.

Faites cuire l'omelette dans le beurre chaud,

puis disposez les queues d'écrevisse avant de la rouler.

Posez dans un plat et nappez de sauce Nantua.

Bon Appétit