

RECETTE CUISINE des GONES

L'OMELETTE DU CURÉ

Ingrédients : Pour 1 personne

3 Œufs
20 gr Beurre
Sel, poivre
Sauce Nantua
10 Écrevisses
20 gr Carottes
30 gr d'échalote
20 gr d'oignon
1 brin de thym
Une ½ feuille Laurier
5 cl de Cognac
25cl de crème liquide
5 cl de vin blanc
1 dl d'huile d'olive

Recette :

Colorez les écrevisses avec de l'huile d'olive dans une cocotte 2 à 3 minutes. Puis les décortiquer. Pendant ce temps, tailler la carotte.

Remettre les carcasses dans le sautoir et ajoutez carotte, échalote, oignon, thym laurier et une cuillère à soupe de concentré de tomate.

Déglacez au cognac, si possible sans flamber puis ajoutez le vin blanc et laissez réduire. Ensuite ajoutez de la crème liquide et laissez mijoter 30 minutes.

Il ne reste plus qu'à passer le tout au chinois, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez les écrevisses décortiquées.

Cassez les œufs, salez, poivrez, les battre et les faire cuire en omelette, ajoutez les queues d'écrevisses.

Après avoir roulé l'omelette déposez-la dans un plat et la napper de sauce nantua.

Source: recette de **Daniel et Denise**

*Après ce premier plat, il [le curé] attaqua l'omelette qui était ronde, ventrue et cuite à point.
l'Omelette du curé.*

Citations de BRILLAT-SAVARIN

Bon Appétit

