

## 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**

