Fruits de mer

Fricassée d'écrevisses

25 min	15 min	10 min	0	438
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fricassée d'écrevisses

- 24 **Ecrevisse**
- 2 **Carotte(s)**
- 3 **Echalote(s)**
- 40 g **Beurre**
- 15 cl **Porto**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 70 g **Concentré de tomate**
- 5 branche(s) **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la fricassée d'écrevisses

1. Eplucher les carottes avec un économe et les couper en rondelles biseautées avec un couteau éminceur.
2. Peler et hacher les échalotes.
3. Dans une casserole, faire revenir les carottes et les échalotes dans la moitié du beurre.
4. Rincer les écrevisses à l'eau claire.
5. Dans la sauteuse, faire revenir les écrevisses à feu vif avec le reste de beurre jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte rouge vif.
6. Verser le porto et le faire flamber avec un briquet.
7. Ciseler le persil avec un couteau éminceur.
8. Ajouter le concentré de tomates, le persil, les légumes, la crème liquide dans la sauteuse. Assaisonner de sel et de poivre.
9. Couvrir et laisser cuire à feu doux 10 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Servir dans un plat de service chaud et parsemer de

persil plat ciselé puis servir.