Sarah Savoy

Fruits de mer

Gratin d'écrevisses

1h	30 min	30 min	0	482
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Éplucher et hacher l'ail à l'aide d'un couteau de chef. Mettre l'ail dans un saladier.
3. Découper les extrémités des oignons. Les éplucher et les ciseler, les mettre dans le saladier.
4. Retirer les pédoncules et les graines des poivrons. Les découper en morceaux, les ajouter au saladier.
5. Couper les feuilles et l'extrémité des branches de céleri, les jeter. Détailler les branches de céleri dans le sens de la longueur, puis les tailler en morceaux. Les ajouter dans le saladier.
6. Couper le citron en quartiers. Réserver.
7. Hacher les tiges vertes des oignons nouveaux. Réserver dans un autre saladier.
8. Les bulbes seront mis de côté pour une autre recette ou découpés en quartiers pour décorer les assiettes.
9. Hacher le persil, le verser dans le saladier avec les oignons nouveaux.
10. Râper le fromage.
11. Faire chauffer une casserole à fond épais sur feu moyen-

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les écrevisses

- 450 g **Ecrevisse**
- 30 g **Beurre**
- 2 branche(s) **Céleri-Branche**
- 2 **Oignon(s)**
- 2 **Poivron(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 30 g **Farine**
- 300 ml **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Citron(s)**
- 30 g **Persil plat**
- 4 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 125 g **Emmental**
- 1 **Tabasco**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Piment de Cayenne**

Ingrédients pour le gratin

- 50 g **Chapelure**
- 1 **Gousse(s) d'ail**

vif, ajouter le beurre.

12 Quand le beurre est à moitié fondu, ajouter le céleri, les oignons, les poivrons et l'ail dans la casserole. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, laisser cuire jusqu'à ce que tous les légumes soient bien tendres.

13 Dès que les légumes sont bien translucides, ajouter les queues d'écrevisses pré-cuites dans la casserole, mélanger.

14 Assaisonner avec le sel, le poivre, le piment de Cayenne et le tabasco. Mélanger et laisser cuire pendant 10 min.

Étape 2

Assemblage du gratin

1 Mettre la chapelure et le beurre dans le robot mixeur.

2 Éplucher l'ail, le déposer dans le robot.

3 Ajouter une pincée de sel, de poivre et de piment de Cayenne, ainsi que quelques pincées de fromage. Faire tourner le robot jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mixés.

4 Vérifier la cuisson des écrevisses et des légumes. Les légumes doivent avoir rendu du jus.

5 Ajouter la farine, mélanger jusqu'à incorporation complète.

6 Presser un quartier de citron au-dessus de la casserole. Mélanger.

7 Verser progressivement la crème tout en remuant les légumes et les écrevisses.

8 La préparation va devenir plus dense et plus difficile à mélanger. Ajouter le fromage râpé, mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

9 Ajouter le persil et les oignons nouveaux tout en continuant à mélanger la préparation. Laisser cuire pendant 5 min en remuant de temps en temps.

10 Retirer la casserole du feu, verser la préparation dans des ramequins à l'aide d'une louche.

11 Placer les ramequins dans un plat à gratin, saupoudrer chaque ramequin de la préparation à la chapelure.

12 Enfourner pendant 15 à 20 min.

Étape 3

Dressage

1 Quand le gratin commence à dorer et que des bulles se forment sur les bords, retirer les ramequins du four.

2 Déposer les ramequins sur des assiettes. Hacher quelques tiges d'oignon nouveau pour décorer.

3 Servir avec des tranches de baguette pour saucer.

20 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

6 tranche(s) **Baguette(s) de pain**