

## **☞ Soufflé d'écrevisses ☞**

Faire revenir les écrevisses, l'oignon, l'ail et le concentré de tomates.

Flamber au cognac. Ajouter le vin blanc et laisser réduire. Ajouter la crème et laisser réduire à nouveau.

Faire une béchamel avec 20g de beurre, 20 g de farine, 20 cl de lait, 5 cl de crème. Assaisonner, ajoute du piment. Laisser refroidir.

Mixer les carcasses. Passer au chinois.

Prendre 2 œufs. Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs.

Mettre un jaune dans la béchamel.

Ajouter le jus d'écrevisses à la béchamel. Laisser bien refroidir.

Mélanger délicatement les blancs montés, à la préparation.

Beurrer un moule. Verser et passer au four jusqu'à qu'il est doublé de volume.