

Terrine de crabe aux queues d'écrevisses

Sauce Américaine

INGREDIENTS

- 1 petite boîte de miettes de crabe au naturel.
- 12 écrevisses entières.
- 2 oeufs
- 10 cl. De crème fraîche.
- ½ carotte
- ¼ oignon
- Cognac
- sel, poivre

Bien égoutter le crabe.

Décortiquer les écrevisses, mixer les queues (crués) et garder les carapaces (pour la sauce). Couper la carotte et l'oignon en carrés très fins et les faire sauter à la poêle dans du beurre. Quand c'est bien coloré, flamber au cognac.

Dans un saladier, mettre le crabe, les queues d'écrevisses mixées, les légumes flambés, les œufs, le sel, le poivre et bien mélanger. Ajouter la crème et mélanger à nouveau. Cuire au four, au bain-marie, dans un récipient bien beurré, à 180° pendant environ 30 mn.

Servir chaud avec une sauce américaine, ou froid avec une sauce cocktail (mayonnaise-ketchup-cognac-piment d'Espelette)

Sauce Américaine

ou presque

La vraie sauce Américaine étant sans crème, juste montée au beurre en fin de cuisson.

INGREDIENTS

- Huile d'olives
- Carapaces de crustacés
- Carotte
- Oignon
- Cognac
- Vin blanc
- Concentré de tomates
- Piment d'Espelette, ail, bouquet garni, estragon
- Crème fraîche
- Beurre

Faire sauter les carapaces de crustacés dans de l'huile d'olives fumante environ 2 minutes. Ajouter carotte et oignon en brunoise, refaire sauter environ 2 minutes. Ajouter le concentré de tomates, faire cuire un peu et flamber au cognac. Couvrir les carapaces à hauteur, de vin blanc ; ajouter le piment, l'ail, le bouquet garni, l'estragon et laisser cuire 30 minutes en rajoutant de l'eau en cours de cuisson. Mixer les carapaces, passer la sauce au chinois, refaire cuire 5 mn avec la crème fraîche et lier à la maïzena si nécessaire.

Rectifier l'assaisonnement. Monter au beurre.