



## Cassolettes d'écrevisses au safran

### — Ingrédients pour 4 cassolettes:

- 200g de queues d'écrevisses
- 200g de champignons de Paris
- 3 petites échalottes
- 1 gousse d'ail
- 1 capsule de safran
- 25 cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc
- sel, poivre
- persil ou ciboulette

— Emincer les échalottes, l'ail et les champignons. Faire suer les échalottes dans du beurre puis ajouter les champignons. Ajouter un peu de vin blanc sec pour faire dégorger les champignons. Veiller à ce que les champignons ne rendent pas trop d'eau, auquel cas, vider le surplus. Ajouter les écrevisses puis l'ail, le safran et le laurier. Ajouter ensuite la crème.

Mélanger le tout puis retirer les écrevisses afin d'éviter qu'elle ne soient trop cuites. Saler, poivrer la sauce et laisser cuire un peu. Ajouter le persil fraîchement coupé. Incorporer de nouveau les écrevisses. Laisser chauffer le tout quelques instants. C'est prêt !

Servir dans des cassolettes ou des ramequins. Bon appétit !

Recette proposée par :

**Restaurant La Louvière – cuisine du marché**

**Christophe Balland**

1, rue de la Louvière

88000 Epinal

Tél: 03.29.35.07.23