



## Salade tiède d'écrevisses aux haricots vrts et aux pleurotes

### — Ingrédients

écrevisses vivantes: 1kg environ  
huile d'olive: ½ litre  
haricots verts extra fins  
pleurotes  
citrons  
tomates  
fonds d'artichauts à tourner  
salade mesclun  
échalote  
thym, laurier  
sel, poivre

### — Préparation

Équeuter et cuire les haricots verts. Vider et couper en cubes les tomates.

Après avoir poché et réservé 6 écrevisses pour le décor des assiettes, châtrer et séparer la queue de la tête des écrevisses vivantes restantes. Dans un faitout, mettre les têtes d'écrevisses, l'ail non épluché. Couvrir avec l'huile d'olive, du thym, une feuille de laurier et quelques grains de poivre. Chauffer doucement et laisser frémir une quinzaine de minutes, retirer ensuite les carapaces et les broyer à l'aide d'un pilon. Remettre dans l'huile et laisser infuser à feu doux encore une dizaine de minutes. Filtrer avec une passoire très fine.

Nettoyer les pleurotes puis les faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre et d'échalote (ciselée au préalable), les réserver ensuite.

Tourner les fonds d'artichauts puis les faire cuire dans un blanc (eau, jus de citron, farine). Une fois cuits, les couper en dés.

Cuire à présent les queues dans l'eau bouillante salées, le moins longtemps possible, les égoutter puis, lorsqu'elles sont froides, les décortiquer.

Confectionner la vinaigrette en pressant les citrons, adjoindre le même volume d'eau, saler, poivrer et monter avec l'huile d'écrevisses obtenue auparavant. Rectifier l'assaisonnement.

Après avoir calibrer les haricots, joindre les pleurotes, les dés de tomates, les cubes d'artichauts et les queues décortiquées dans un récipient pouvant aller sur le feu.

Assaisonner avec la vinaigrette précédemment obtenue et faire tiédir au coin du feu. Dresser sur un lit de mesclun et décorer avec l'écrevisse entière cuite.

Bon appétit !

Recette proposée par :  
**Restaurant Les Fines Herbes**  
**15, rue de la Maix**  
88000 Epinal  
Jean-Louis Zanin  
Tel: 03.29.31.46.70