



Ingrédients :

Pour la soupe de potimarron

1 échalote
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de miel
800 g de potimarron
¼ l de crème
¼ l de lait
½ l de fond blanc
Huile de pignon de pin

Pour les légumes confits

15 Carottes fanes
15 asperges vertes
8 artichauts poivrade
1 gousse d'ail
½ l de fond blanc

Pour la préparation des écrevisses

2 kg d'écrevisses
4 tomates
2 échalotes
Champignons de Paris
Vin blanc

Soupe de potimarron.

- Dans une cocotte mettre les échalotes à confire.
- Ajouter l'ail, le miel, puis le potimarron coupé en petits dés.
- Bien assaisonner.
- Mouiller au fond blanc.
- Crème et lait ; Cuire 20 min et mixer.
- Passer au chinois et réserver au chaud.
- Ajouter au dernier moment de l'huile de pignon de pin.

Légumes confits.

- Laver et tailler les légumes.
- Dans une cocotte mettre de l'huile d'olive, de l'ail.

- Ajouter les légumes et mouiller au fond blanc.
- Réservez au frais ou servir directement.

Ecrevisses.

- Cuire les écrevisses dans une cocotte à couvert.
- Récupérer les têtes pour faire un jus et faire colorer les têtes.
- Ajouter la garniture, tomates, échalotes, champignons.
- Déglacer au vin blanc et mouiller à l'eau.
- Laisser infuser pendant 35 min à 70 degrés et passer au chinois et servir.