

Vol-Au-Vent Aux Écrevisses

Ingrédients:(pour 6 personnes) **1 recette pour 3**

6 croûtes de vol-au vent
36 écrevisses décortiquées
250g de petits champignons de Paris
45cl de bouillon de volaille
45g de farine
45g de beurre
3 jaunes d'œufs
10cl de crème fraîche
2c à soupe d'huile d'olive
3c à soupe de chapelure fine
1 petit bouquet de ciboulette
sel, poivre



Préparation :

Nettoyer et émincer finement les champignons. Faites chauffer 2c à soupe d'huile dans une poêle. Faites-y sauter les champignons 5mn.

Égoutter-les sur du papier absorbant. Réserver. Faites réchauffer les croûtes feuilletées dans le four à 90° (thermostat 3).Lavez, séchez et ciselez la ciboulette (réservez 6 brins pour la déco).

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et faites cuire 3mn remuant. Versez alors le bouillon en mélangeant sans arrêt et portez à ébullition. Faites cuire à feu doux en remuant régulièrement pendant

15mn.Salez, poivrez, ajoutez la ciboulette, mélangez. Retirez du feu.

Fouettez la crème et les jaunes d'œufs. Versez le mélange dans la sauce sur feu doux et poursuivez la cuisson 4mn sans laisser bouillir. Faites chauffer

l'huile restante dans une poêle. Faites-y rapidement sauter les écrevisses, salez, poivrez, et ajoutez les champignons, mélangez, et retirez du feu. Sortez les croûtes de vol-au-vent du four et remontez le thermostat

210° (therm à 7).

Remplissez les croûtes avec cette préparation. Arrosez généreusement de sauce. Saupoudrez de chapelure et enfournez. Faites gratiner quelques minutes. Servez dès la sortie du four .Décorer d'un brin de ciboulette coupé en deux.