



CRÈME DE LÉGUMES D'HIVER AU SAFRAN ET AUX ÉCREVISSES

INGREDIENTS

- 1 poireau
- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- 2 navets
- 1/4 céleri rave
- 1 oignon
- 100g de pois mange-tout
- 500G de potiron
- 3 échalotes
- 250g crème fraîche
- 200g de sauce crustacés (Picard)
- huile d'olive
- safran
- 30 écrevisses

Dans une cocotte, faire revenir avec un peu d'huile d'olive le poireau, la pomme de terre, la carotte, les navets, le céleri rave, l'oignon, les pois mange tout, le potiron, le tout coupé en dés et les échalotes émincées. Assaisonner, couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire à feu moyen 30mn.

Mixer puis ajouter la crème fraîche et 10 galets de sauce crustacés. Pour finir, tout remixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse, ajouter du safran et ajuster l'assaisonnement.

Dans une poêle faire revenir 30 écrevisses épluchées avec un filet d'huile d'olive à feu vif 10mn et les déposer sur la crème avant de déguster.