



## **Velouté de crevettes**

Pour 8 personnes

1 kg de crevettes 40cl de crème fraîche 4 oignons 4 carottes 6 branches de persil 400g de poireaux 200g de choux blanc 2 branches de cèleri 2 gousses d'ail 150g de beurre 1 verre de rhum vieux 4 verres de vin blanc sec huile, sel, poivre 60cl de lait de coco	1 cocotte 1 mixeur
---	-----------------------

Pelez les carottes et coupez-les en dés, lavez et émincez les poireaux, hachez le chou et les 2 oignons finement (réservez 2 oignons).

Coupez le cèleri en dés et faites-le suer dans une cocotte avec le beurre (rajoutez si nécessaire de l'huile d'olive), laissez fondre quelques minutes.

Mouillez avec 1 litre d'eau et 3 verres de vin blanc.

Salez, poivrez et laissez cuire environ 15 minutes

Pendant ce temps, faites revenir les crevettes avec un peu d'huile, l'ail pressé, les 2 oignons restant que vous aurez hachés, le persil haché, et le rhum vieux pendant quelques minutes.

Retirez la préparation du feu et décortiquez les crevettes.

Coupez les queues en dés et mixez les carapaces en ajoutant 1 verre de vin blanc dans le jus de cuisson, passez le tout au tamis fin puis filtrez.

Rajoutez dans les légumes et mixez légèrement.

Rajoutez les queues coupées, la crème fraîche et le lait de coco.

Laissez sur feu doux quelques minutes

## **Sabayon au Marsala**

Pour 6 personnes

5 jaunes d'œufs 120 g de sucre 1 pincée de vanille en poudre 15 cl de vin blanc 10 cl de marsala, ou sauternes, porto, champagne, ... Jus de citron Sucre cristallisé	1 C.A.S.R.O.L. 1 fouet
---	---------------------------

Mettez les jaunes d'œufs dans une C.A.S.R.O.L. à fond épais, ajoutez le sucre semoule et la vanille et travaillez ce mélange vigoureusement au fouet jusqu'à ce qu'il soit blanc et mousseux.

Mettez la C.A.S.R.O.L. au bain marie sur feu doux et incorporez progressivement le vin blanc et le marsala sans cesser de mélanger au fouet.  
Le sabayon est prêt lorsqu'il fait ruban en soulevant avec le fouet : retirez du feu.

Givrez 6 coupes en verre en passant le bord dans le jus de citron puis dans le sucre cristallisé.

Remplissez les coupes de sabayon et servez à peine tiède avec des petits fours secs.