

**Sur un bouillon de haricots coco lié au pistou aux girolles et autres champignons de la cueillette, quelques écrevisses
Le jus des carapaces**



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le bouillon de cocos et girolles :

300g de haricots coco frais, 200g de girolles, huile d'olive, beurre, 1 sachet de bouillon Ariake de bœuf ou 3 cubes de bouillon de pot au feu, assaisonnement, Maïzena

Pour le pistou :

1 botte de persil, 1 botte de basilic, 6 gousses d'ail, 1dl d'huile d'olive, sel

Pour les écrevisses :

42 écrevisses

Les écrevisses :

Cuire les écrevisses 4mn dans l'eau bouillante salée. Séparer la tête des queues et décortiquer entièrement les queues. Retirer le boyau en pratiquant une incision sur le dos de chaque queue. Réserver 16 belles têtes pour la décoration et concasser les autres. Cuire ces carapaces dans une casserole avec 1 litre d'eau pendant 20 mn et laisser infuser 10mn. Filtrer et réduire jusqu'à obtenir ¼ de litre de fumet.

Les cocos :

Cuire les cocos dans un litre d'eau, un filet d'huile d'olive et le sachet de bouillon Ariake pendant 30mn environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Nettoyer les girolles, les laver et les couper en petits morceaux de la taille des haricots.

Egoutter les cocos et réduire le bouillon de cuisson jusqu'à ½ litre. Ajouter le fumet d'écrevisse ;

Lier très légèrement avec une pointe de Maïzena et monter cette sauce avec 1 cuillère de beurre.

Ajouter les cocos, les girolles crues. Cuire 1mn pour rendre les girolles tendres. Ajouter le pistou.

Dressage :

Répartir les écrevisses dans 6 assiettes creuses et mouiller avec le bouillon de coco. Décorer d'une tête d'écrevisse.

