

Riz aux écrevisses et champignons

 Pour 4 personnes  1 heure



INGREDIENTS

Ecrevisses: 1,2kg

Champignons de saison: 50g

Riz: 250g

Oignons: 100g

Echalotes: 30g

Carottes: 50g

Beurre: 200g

Crème: 1dl

Persil: 10g

Vin blanc sec: 4dl

Thym & Laurier

Sel & Poivre

INSTRUCTIONS

1. Hacher l'oignon et les échalotes. Couper les tiges de persil et la carotte en très petits dés. Cuire le tout à feu doux avec 40g de beurre, une brindille de thym et une feuille de laurier. Remuer pendant 10min.
2. Faire revenir les écrevisses lavées et châtrées à feu vif dans 50g de beurre. Quand elles sont bien rouges, ajouter à la préparation précédente. Mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer et cuire à couvert 6 à 8 minutes.
3. Retirer les écrevisses, les goûter et les décortiquer.
4. Faire réduire le liquide de cuisson de moitié à feu vif, ajouter 80g de beurre en remuant et une cuillère de persil haché. Remettre les écrevisses.
5. Nettoyer et laver les champignons, partager les gros. Cuire 5min à feu doux avec 30g de beurre, saler.
6. Cuire le riz, le disposer dans un plat. Ajouter les écrevisses à la sauce et les champignons.