

Domaine et Chai de Vinification
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56
chateau@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin
Tél – Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin
Tél - Fax 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

Ecrevisses à Pattes Rouges au Chablis Vieilles Vignes du Domaine Daniel-Etienne Defaix

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 24 écrevisses
- ✓ 50 cl de chablis
- ✓ 1 l d'eau
- ✓ 10 cl de crème fraîche
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ 2 branches de persil plat
- ✓ 2 branches de cerfeuil
- ✓ 4 feuilles d'estragon
- ✓ 30 g de gros sel
- ✓ Sel, poivre

Cuisson des écrevisses :

Châtrer les écrevisses : retirer le filament noir qui est le long de la queue de l'écrevisse
Dans une grande casserole, porter à ébullition le chablis et l'eau

Ajouter le gros sel, le thym, le laurier et le persil plat

Laisser bouillir 20 minutes

Plonger les écrevisses et les laisser cuire pendant 8 minutes pas plus.

Retirer les écrevisses avec une passoire et les conserver au chaud par exemple sur une assiette recouverte d'un film d'argent et posée sur une casserole remplie d'eau chaude

Préparation de la sauce :

Récupérer 30 cl de court bouillon et le filtrer

Ajouter le cerfeuil et l'estragon très finement haché

Porter le court bouillon à ébullition à feu vif et le faire réduire d'un quart.

Repasser au chinois pour ôter les herbes aromatiques

Ajouter la crème et réduire le feu à feu moyen

Laisser réduire de moitié

Poivrer et saler pour rectifier l'assaisonnement selon votre goût.

Servir les écrevisses disposées sur une assiette et napper-le tout avec la sauce

Je vous conseille de servir avec ce plat un Chablis Premier cru Vaillon qui est à la fois fruité, corsé et délicatement épicé.