

Description du produit fini:

Sauce à base de crustacés, légèrement tomatée, à la saveur très typée, relevée de piment, onctueuse et de couleur orangée

Présentation de la technique

Cardinaliser les crustacés, faire la GA (sauf ail, BG, tomate, estragon). Déglacer cognac puis vin blanc et mouiller fumet de poisson. Ajouter le reste de la GA. Cette sauce est ensuite mixée et passée

Ingrédients :

Pour 10 personnes

- Étrilles 0,75 kg
- Huile d'olive 0,1 L
- Carottes 0,1 kg
- Échalotes 50 g
- Oignons 0,1 kg
- Cognac 5 cl
- Vin blanc 0,2 L
- Tomates 0,250 kg
- Tomate concentrée 1 cuillère à café
- Ail 2 gousses
- Estragon / Cerfeuil PM
- Fumet de poissons 1,5 L
- Sel fin, piment d'Espelette

Matériels :

- 2 russes
- 1 pilon
- 1 chinois étamine
- 1 mixer plongeant
- 1 spatule
- 1 plaque à débarrasser

LOGIGRAMME

Étapes critiques

METHODES

RISQUES

POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE

-1-

Cardinaliser les étrilles



☞ rincer les étrilles, éplucher, laver et tailler carottes/oignons/échalotes en fine mirepoix, ail écrasé

☞ Cardinaliser les étrilles, dégraisser le récipient

☹ manque de goût des crustacés

☹ caramélisation excessive des sucs

☺ ne pas trop laver les étrilles, éviter de les laisser dans l'eau

☺ ne pas trop saisir les étrilles elles risquent de donner un goût amer et âcre

-2-

Suer la GA



☞ faire suer sans coloration une partie de la garniture aromatique

☹ garniture trop colorée

☺ maîtriser la source de chaleur et éviter de colorer la garniture aromatique

-3-

Piler les carcasses



☞ concasser les étrilles au pilon, ajouter le concentré de tomate, cuire quelque instant

☹ manque de saveur

☺ bien piler les coques des étrilles au pilon

-4-

Déglacer et ajouter vin blanc

☞ déglacer au Cognac, ajouter le vin blanc, réduire

☹ sauce ayant un goût amer ou sauce acide

☺ ne pas flamber l'alcool, car les flammes risquent de brûler les petites soies présentes sur les pattes
☺ ne pas ajouter trop de vin blanc et bien le faire réduire

