

Choux chinois farcis aux écrevisses



- 1 Conserver 15 belles feuilles de chou et émincer le reste en julienne.
- 2 Pocher les feuilles puis la julienne et égoutter
- 3 Dans un rondo, suer la brunoise de carottes et les échalotes puis ajouter le chou.
- 4 Laisser cuire en ajoutant du beurre sans coloration. Saler et refroidir.
- 5 Chemiser des moules avec les feuilles de chou et mettre 1/3 d'embeurré, un peu de chair avec les écrevisses et terminer par le reste d'embeurré.
- 6 Refermer les choux et braiser avec le vin blanc. Servir avec une sauce au vin blanc.

*Par Laurent Lalvée
meilleur ouvrier de France 2007,
charcutier traiteur*

INGRÉDIENTS

- 2 choux chinois •
- 100gr de carottes en brunoise •
- 100gr d'échalotes •
- 200gr d'écrevisses saumure •
- 300gr de chair à saucisse •
- 150gr de vin blanc •
- 100gr de beurre •