

Vol-au-vent avec queues d'écrevisses et truffes

- 400 g de queues d'écrevisses cuites
- 24 œufs de caille
- 80 g de truffe en tranches
- 5 g de beurre
- 1 petit oignon finement haché
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 5 cl de cognac ou de vin de Porto



Béchamel

- 50 g de beurre
- 60 g de farine blanche
- 80 cl de lait
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de crème à 35 %

Cuire les œufs de caille (six minutes), laisser refroidir et retirer les coquilles. Préparer la béchamel à l'aide des ingrédients ci-dessus et réserver.

Réchauffer lentement les œufs de caille dans 10 cl de béchamel et réserver. Faire chauffer 5 g de beurre dans une poêle, y faire revenir l'ail et l'oignon, ajouter les queues d'écrevisses, faire revenir et déglacer au cognac ou au vin de Porto. Ajouter la truffe, assaisonner avec du sel et du poivre et maintenir au chaud (sans laisser continuer la cuisson).

Garnir un vol-au-vent très chaud en alternant œufs de caille et queues d'écrevisses. Incorporer le reste des queues d'écrevisse à la béchamel chaude et verse au-dessus du vol-au-vent. Garnir d'une à deux belles tranches de truffe.

Servir le vol-au-vent avec un riz Venere ou Risibisi, voire une salade composée, qui conviendra parfaitement à ce plat.

Accompagner le plat d'un bon Traminer, ou pour les amateurs de vin rouge, d'un Ripasso qui conviendra lui aussi parfaitement.