Velouté de giraumon et patates douces aux écrevisses et dombrés

PRISCA MORJON

Préparation
10 min

Cuisson
10 min

Personnes
4

Ingredients

400g d'écrevisses ou crevettes
1l de velouté de giraumon et patate douce
1 bouquet garni haché
20cl de vin blanc
200g de farine
20g de beurre
20cl d'eau
Poivre
Sel
Huile d'olive

Environ **3,75€** PAR PERSONNE

Préparation

Mélangeant le beurre l'eau et la farine pour obtenir une pâte homogène.

Confectionner les dombrés en façonnant de petites boules. Réserver.

Faire chauffer le velouté Yodi.
Porter à frémissement de l'eau, le vin et le bouquet garni. Y mettre les écrevisses. Retirer dès la fin de cuisson. Les décortiquer et couper la chair en morceaux.
Dans le même bouillon, cuire les dombrés durant 10 minutes.

Servir les dombrés avec le velouté, la chair d'écrevisse et le velouté Yodi bien chaud.

Bon appétit !

je consomme local

Retrouvez-nous sur
carrefour-martinique.com

Carrefour Martinique j'ai choisi