



Bouillon d'étrilles au cerfeuil

04/12/2012 à 10h57

Par [Rémy Labarrière](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 2 kg d'étrilles
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 carottes
- 1 oignon
- Une cuillère à soupe d'échalote hachée
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'Armagnac
- 5 cl de Porto
- 25 cl de vin blanc
- 2 tomates
- 2 cuillères à soupe de tomate concentrée
- Bouquet garni
- 2 l de bouillon de volaille
- Cerfeuil

Préparation :

- Coupez les étrilles en 4;
 - Salez, poivrez;
 - Faites-les sauter à l'huile d'olive 5 minutes environ dans une poêle, le temps de cuire les étrilles;
 - Dans une marmite, ajoutez le reste d'huile (5cl), faites-y suer oignons, carottes en dés, ail écrasé et échalotes;
 - Ajoutez les crabes sautés;
 - Déglacez Armagnac et Porto. Faites bouillir et réduire au 3/4;
 - Ajoutez le vin blanc, faites réduire de nouveau;
 - Ajoutez la tomate concassée, le concentré, le bouquet garni et le bouillon de volaille;
 - Faites cuire à couvert 15 minutes;
 - Passez en foulant au chinois étamine (autrement dit passez dans une passoire très fine la préparation).
-
- Battez 3 blancs d'œufs, mettez-les dans un récipient;
 - Versez le bouillon par dessus;
 - Mélangez en fouettant;
 - Faites cuire à très faible ébullition pendant 20 minutes.