

## ***FRICASSEE D'ECREVISSSES AUX TROIS ASPERGES A LA NANTUA***

- Ecrevisses, asperges blanches, asperges vertes, asperges sauvages, garniture aromatique, crème fraîche, assaisonnement.
- Ecrevisses sautées et flambées, décortiquées.
- Trois asperges :  
Asperges blanches, asperges vertes et asperges sauvages (ou flan d'asperges).  
Cuire les asperges blanches au beurre.  
Cuire les asperges vertes et sauvages à l'anglaise.
- Préparer la sauce Nantua avec les carcasses des écrevisses, la garniture aromatique et la crème fraîche. Monter la sauce au beurre.
- Présentation : le nombre de queues d'écrevisses est à définir suivant la grosseur, faire un fagot avec les asperges sauvages, qui sera remplacé par le flan d'asperges si il n'y en a pas. Garder un coffre avec les pinces en décor et bâtonnets de ciboulette.