

Soupe de crabes

Pour 8 personnes (même so, c'est large)

3 kg de crabes - Crevettes décortiquées (facultatif)

1 bouteille de vin blanc sec

Eau : 5 fois le vol. du vin

1 verre Armagnac et Cognac mélangés

Concentré de tomates

2 gros oignons

2 — poireaux coupés

5 à 6 échalottes

4 grosses gousses d'ail

Parfums : laurier, thym, persil, anis, gingembre

paprika, fenouil, safran, coriandre, romarin

fines herbes (très peu) attention! (très peu)

huile d'olive

Couper les crabes vivants. Les faire revenir à l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont rouges, les flamber avec le verre d'alcool.

Ajouter le vin blanc et l'eau de façon à bien recouvrir les crabes.

Saler moyennement. Poursuivre. Ajouter les poireaux et les parfums.

Faire revenir l'oignon haché, ajouter les échalottes et l'ail hachés, puis le concentré de tomate. Verser dans le bouillon.

Cuire environ 3/4 d'heure. Passer en filant.

Cuire les spaghetti coupés en petits morceaux. (à part)

Saisir à l'huile d'olive les crevettes décortiquées
et coupées en petits morceaux.
Ajouter au moment de servir les crevettes
et les spaghetti.

on peut récupérer au moment les débris
récupérés avec de l'eau légèrement salée.
Le bouillon obtenu peut servir à faire
cuire les spaghetti.