

## Roule de sabre, sauce crevette

*Une recette du restaurant « Les Délices de la Roche » à Louresse Rochemenier*

### Pour 4 personnes :

50 g de crevettes  
20 g de beurre  
1 échalote  
2 cl de Cognac  
5 cl de vin blanc  
20 g de concentré de tomate  
600 g de filet de sabre  
fécule de pomme de terre (ou Maïzena)  
20 g de beurre, poivre, sel  
pois gourmands (facultatif)

### Préparation :

#### 1. Sauce crevette :

Dans une casserole, saisir les crevettes dans le beurre. Les caraméliser légèrement. Ajouter l'échalote ciselée. Faire suer et flamber au Cognac puis déglacer au vin blanc. Ajouter le concentré de tomate et mouiller avec de l'eau. Laisser légèrement réduire et mixer puis passer au tamis.

2. Dans un faitout, mettre 2 louches de sauce crevette. Déposer les roulés de sabre. Assaisonner de sel et de poivre. Couvrir et cuire à feu doux pendant 10 minutes.
3. Délayer la sauce crevette avec un peu de fécule de pommes de terre. Porter légèrement à ébullition et monter au beurre.
4. Servir le sabre avec une poêlée de pois gourmands.

## Tarte à l'orange sucrée

*Une recette de la brasserie « chez Sophie » à Couture*

Préparation : 30 min.                      cuisson : 40 min.

### Pour 8 personnes :

#### Pâte sucrée :

300 g de farine  
3 c. à s. de sucre  
½ c. à c. de sel  
150 g de beurre, 8 cl d'eau

6 Oranges  
200 g de sucre  
3 jaunes d'œuf  
1 blanc d'œuf  
2 c. à s. de crème fraîche  
1 zeste d'orange

### Préparation :

1. Pâte sucrée : Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre coupé en dés et pétrir rapidement du bout de doigts. Incorporer rapidement l'eau. 2.aler la pâte sur du papier sulfurisé. La mettre dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
2. Eplucher et couper les oranges en rondelles puis couper les rondelles en deux.
3. Dans un saladier, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, la crème fraîche et le zeste d'orange.
4. Verser cette préparation sur la pâte. Disposer les rondelles d'oranges dessus et mettre au four pendant 40 minutes.