

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours IV

Autor(en): **Keller, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 2

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935517>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours IV

JEAN KELLER

XVIII^e Siècle

Le XVIII^e siècle s'enrichit et se diversifie en publications traitant de l'art culinaire. Quelques ouvrages de références ont servi à notre présentation.

A cette époque les appellations culinaires sont tendance, la cuisine se modernise par La Chapelle (1735) qui cherche à diminuer la surabondance de graisse et de sucre.

Les femmes sont invitées dans les cuisines par «La Cuisinière bourgeoise» de Menon (1756).

La cuisine française devient référence, les cuisiniers s'expatrient et renforcent le renom de la cuisine française. Début de l'apogée.

Sur les tables, la fragile porcelaine remplace progressivement la vaisselle métallique.

Les corporations de bouchers qui vendent la viande, des tripiers qui s'occupent des abats et des traiteurs qui confectionnent les ragoûts voient le jour.

Quelques ouvrages qui ont marqué le siècle:

- › 1705, François Massialot: «Le Cuisinier royal et bourgeois», Paris
- › 1735, Vincent La Chapelle: «Le Cuisinier moderne», La Haye
- › 1739, (Marin): «Les Dons de Comus», Paris
- › 1740, «Le Cuisinier gascon», Amsterdam
- › 1749, Menon: «La Science du maître d'hôtel cuisinier», Paris
- › 1750, Briand: «Dictionnaire des aliments», Paris
- › 1750, Menon: «La Science du maître d'hôtel confiseur», Paris
- › 1755, Menon: «Les Soupers de la Cour», Paris
- › 1756, Menon: «La Cuisinière bourgeoise», Paris
- › 1756, «Bernisches Kochbüchlein»
- › 1759, Menon: «Le Manuel des officiers de bouche», Paris

Dans son «Le cuisinier roial et bourgeois qui apprend à ordonner toute sorte de repas & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis», François Massialot mentionne généralement «champignons», mais précise occasionnellement mousserons, morilles et truffes.

Recettes

- › Champignons frits
- › Champignons en ragoût

- › Champignons à la crème
- › Manière de tirer le jus des champignons
- › Manière de confire les champignons
- › Poudre de mousserons, morilles, truffes (sécher au soleil, enfourneau, piler, tamiser)
- › Potage aux truffes
- › Potage de mousserons
- › Potage de truffes et mousserons
- › Tourte truffée
- › Tourte de champignons, mousserons et morilles
- › Truffes au court bouillon (le plus en vogue)
- › Truffes à la braise
- › Ragoût de truffes et foie gras
- › Tourte de truffes.

Recette

Potage de champignons farcis

Farce avec chair de veau, moelle de bœuf & lard, sel, poivre, muscade et mie trempée au pot ou jaune d'œuf. Farcir et cuire en terrine. Garniture avec foies de poulets en ragoût ou champignons frits, ris de veau, truffes, etc.

Briand, 1750 Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs (3 volumes)

Tome I

Quelques remarques à propos des champignons «Champignon, Boletus. Il y a plusieurs espèces de champignons qui viennent tous en très peu de tems sur la terre, dans les prés, sur les arbrisseaux & sur le fumier; les meilleurs et les plus fins pour la santé, sont ceux qui croissent sur des couches de fumier; ils doivent être blancs en dehors, d'un rouge pâle en dedans, lorsqu'ils sont encore nouveaux; mais qui devient plus foncé à mesure qu'ils vieillissent, assez gros, bien nourris, d'un goût & d'une odeur agréable: les champignons des prés sont encore assez bons.»

«Tous les champignons contiennent beaucoup d'huiles et de sel essentiel; plus les champignons contiennent de parties huileuses, moins ils sont dangereux. Ceux qui viennent sur les couches de fumier, pourvu qu'on ne les y laisse pas long tems, ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique

une plus grande quantité de principes sulfureux; mais ils sont très mal-sains quand ils sont restés long tems sur la tige.»

«Les champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appétit, satisfont agréablement le goût; mais ils ne conviennent point à toutes sortes de tempéramens, ni à la même personne en tout tems. On doit surtout en manger modérément; ils peuvent être pernicieux par leur substance spongieuse, qui s'étendant & se raréfiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration: c'est en ce sens que les meilleurs champignons pris à l'excès, suffoquent quelquefois tout d'un coup.»

«On prétend que quand les champignons ne conservent pas leur chaleur naturelle après avoir été lavés, & qu'ils deviennent ou bleus, ou rouges, ou noirs, ils sont très dangereux.»

«Quand on mange des champignons, on doit boire beaucoup de vin, parce que cette liqueur par les parties sulfureuses qu'elle contient, en abondance, embarrasse les sels des champignons, & modère leur action.»



Le repas de chasse (détail), De Troy, 1737

A table! La fête gastronomique, Anthony Rowley, Gallimard, 1994

«Le miel passe aussi pour remédier aux accidents fâcheux que causent les champignons; il agit en cette occasion comme le vin.»

«On prépare les champignons de plusieurs façons; ils sont d'un grand usage dans les ragoûts, il s'en fait même des plats particuliers pour entremets & des potages.»

Recettes

Champignons farcis

Lorsqu'ils sont pelés, ôtez-la barbe qui est dedans, lavez-les & mettez à sec tout de suite, parce qu'ils n'auroient pas de goût s'ils demeureroient long-tems dans l'eau; pendant qu'ils trempent, hachez un morceau de veau ou de volaille avec du lard & de la graisse coupée menu, y ajoutant sel, thin, marjolaine & ciboules, peu de tout. Le hachis fait, liez-le avec un ou deux jaunes d'œuf crus avec un peu d'épices; remplissez les champignons de cette farce; quand ils sont farcis, mettez-les dans une tourtière couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, de bouillon de pigeons ou d'autres volailles, & un peu de feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits mettez-les sur une assiette creuse, faites-y une petite sauce blanche composée d'un peu de verjus & quelques jaunes d'œuf; & le tout étant prêt, ajoutez-y un peu de jus de viande.

Sausse aux Champignons

Après avoir pelé vos champignons, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner à petit feu: que la sausse soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Tourte de Champignons

Faites un ragoût de champignons, (voyez ci-dessus Ragoût de Champignons). Faites une abaisse de pâte feuilletée foncez-en une tourtière, mettez-y votre ragoût de champignons; couvrez d'une autre abaisse de la même pâte, faites un cordon autour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire. Quand elle est cuite servez chaudement.

Champignons à la Minime

Choisissez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues, lavez-les dans plusieurs eaux; mettez-les dans une casserole avec du jus de citron, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, un bouquet de persil, ciboules, ail thin, laurier, basilic, trois clous de girofle; mettez-les cuire sur un feu un quart d'heure, retirez-les ensuite, ôtez le bouquet,

prenez des mies de pain que vous coupez de la grandeur des champignons cuits, passez-les sur le feu avec de l'huile, mettez-les égoutter sur un linge; mettez-les ensuite avec les champignons, & dressez les champignons dans un plat; fendez en deux sept ou huit anchois bien lavés; coupez en trois chaque moitié, arrangez les filets d'anchois sur les champignons en forme de petits carrés, servez froid pour Entremets.

Rissoles de Champignons et de Mousserons

Passez des champignons & des mousserons coupés en dés avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; ajoutez une pincée de farine, & mouillez avec un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, sel; faites cuire le ragoût & dégraissez. Quand il est cuit, la sauce liée, mettez-y un jus de citron, laissez-le refroidir.

Faites une pâte brisée, abattez-la très fine & la mouillez par-tout avec le dorroir; faites de petits tas de ragoût sur la pâte; couvrez-les avec la même pâte, soudez-les bien ensemble, & coupez avec une videlle; faites-les frire de belle couleur & servez.

Manière de confire les Champignons

On en peut garder des cuits de même manière que les culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassés, on les met dans un pot; on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit guère chaud, jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt, pour les empêcher de s'évanter. Trois semaines après ou environ, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sauce & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre salé, & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt, & faire la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourrir, il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

Avis particulier: Tous ne se délectent cependant pas de ces recettes savoureuses, mais se contentent de «graillons», de «galimafrées» ou de «salmigondis».

Tome III

Quelques remarques à propos des truffes:

«TRUFE, tuber, cette sorte de plante n'est qu'un tubercule charnu, couvert d'une espèce de croûte dure, chagrinée & gercée à la superficie, avec quelque sorte de régularité, telle à peu-près qu'on

l'aperçoit dans la noix de Cyprès: elle ne sort point de terre; elle y est cachée à environ un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente grosseur. Elles sont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence, dans le Languedoc, Langoumois & le Périgord. On en trouve aussi dans les environs de Paris: elles viennent ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & sablonneuse, quoiqu'un peu grasses. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, surtout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme.»

«Elles ne paroissent dans leur naissance que comme de petits poids ronds, rouges en dehors & blanc en dedans. Ces poids grossissent peu à peu. C'est depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme truffes blanches. On les ramasse depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août. Elles sont insipides d'elles-mêmes, sans odeur; on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts.»

«A mesure que la truffe se gonfle, l'écorce se durcit, se gerce en différens endroits pour donner plus de nourriture à la masse qui est plus grosse: alors la truffe change de couleur, & de blanche qu'elle étoit, on la voit insensiblement se marbrer de gris, & on n'aperçoit plus le blanc que comme un tissu de lueux qui se répandent dans le cœur de la truffe, & qui viennent aboutir aux gerceures de l'écorce.»

«Les truffes venues à ce point de maturité ont une très bonne odeur & un très-bon goût: on commence à les fouiller au mois d'Octobre jusqu'en Février, & même en Mars.»

«Les truffes sont sujettes ainsi que les autres racines à être piquées des vers; l'endroit de la piqueure est plus noir que le reste & plus amer.»

«On croit communément que les truffes échauffent; cependant Gallien les regarde comme un aliment indifférent, qui fait la base de tous les assaisonnements, & véritablement c'est à ce dessein qu'on les emploie dans les ragoûts. Avicenne dit qu'elles engendrent des humeurs crasses plus que tout autre nourriture; qu'elles sont de difficile digestion, pesantes sur l'estomac, & que l'on en fait un trop grand usage, elles tendent à former l'apoplexie & la paralysie. On peut accorder ces deux auteurs, en considérant dans la truffe deux qualités qui peuvent produire deux différens effets.»

«Premièrement elles peuvent échauffer par elles-mêmes, en développant leur sel volatil dans l'estomac, ou par les assaisonnements qu'on leur donne, de sel, de poivre, & d'autres épices, dont

elles s'abreuvent comme des éponges.»

«En second lieu elles peuvent être indigestes, lorsque prises immodérément elles se trouvent dans un mauvais estomac; elles y laissent une méchante impression, elles y croupissent, & y forment des glaires qui le dérangent.»

«Une preuve que la truffe est indigeste, c'est qu'elle a cela de commun avec les autres fruits, qu'elle se racornit dans l'esprit de vin, & de plus qu'elle se dissout dans l'eau qu'avec peine. On en a gardé pendant six mois dans l'eau sans qu'elles fussent entièrement pourries, l'écorce restant encore qui ne s'est pourrie que la dernière.» Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, 1711.

«On doit choisir les truffes d'une grosseur médiocre, assez dures, récentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agréable, & qui n'aient souffert aucune pourriture. Les meilleures nous viennent du Périgord, du Limousin, de la Gascogne, du Langoumois, & de plusieurs autres pays chauds.»

«On dit que les truffes viennent abondamment après les pluies d'automne & les grands tonnerres, parce qu'il s'excite pour-lors une fermentation dans les semences des truffes qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposées à recevoir les sucs de la terre.»

«Elles conviennent en hyver, dit M. Lemery, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère avec peine, pourvu néanmoins qu'ils en usent modérément; mais elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un tempérament chaud, aux mélancoliques & aux attrabilaires.»

«Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'esto-



Le poète Piron à table avec ses amis Vadé et Collé, Jeaurat, 18e siècle.

A table! La fête gastronomique, Anthony Rowley, Gallimard, 1994.

mac & excitent les ardeurs de Venus par quelque principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.»

Recettes

Trufes à la braise

Faites tremper des truffes & les nettoyez; ôtez-en la terre avec une brosse; étant propres, essuyez-les bien; prenez une feuille de papier, mettez des bardes de lard dessus, assaisonnez de sel, poivre, un oignon coupé par tranches; arrangez les truffes dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de jambon, & de bardes de lard; pliez dans deux ou trois feuilles de papier; mettez-les cuire dans la cendre chaude, avec un feu modéré dessus; étant cuites, tirez-les & les développez; essuyez, & dressez sur une serviette pliée, & les servez chaudement. On sert aussi des truffes naturellement dans la cendre.

Trufes au jambon

Pelez une ou deux douzaines de truffes; lavez-les & les mettez dans une petite casserole, avec du jus de veau, & les mettez cuire; coupez du jambon par petites tranches, mettez-les au fond d'une casserole, & faites-les suer sur un fourneau; étant attachées, mettez y un peu de lard fondu, & y mettez une pincée de farine; faites roussir & mouillez d'un peu de jus; étant cuit, liez d'un coulis de veau & de jambon; dressez les truffes dans un plat. Si le saingaratz est d'un bon goût, jetez-le dessus, & servez chaudement.

Pain aux truffes

Le pain étant farci & frit, faites un ragoût; pelez & coupez les truffes par tranches; mettez-les dans une casserole; mouillez-les d'un jus de veau & de jambon, assaisonnez de sel & de poivre; mettez mitonner un moment le pain; retirez-le, & le dressez sur un plat; jetez le ragoût de truffes par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

Trufes en surprise

Prenez six gros truffes des plus belles; creusez-les avec une cuiller à café; faites qu'elles soient entières; faites un ragoût de six pigeons entiers à la cuiller, garnis de ris de veau, foies gras coupés en dés, & des crêtes; remplissez les six truffes chacune de son pigeon, & le ragoût partagé; recouvrez la truffe du morceau que vous aurez

coupé; prenez un plat ou une tourtière; mettez-les, & les égouttez de leur graisse; arrangez-les dans le plat pour les servir avec une essence claire & un jus de citron, servez pour Entremets.

Trufes au vin de Champagne

Pelez de grosses trufes; foncez une casserole de veau & de jambon; mettez les trufes dessus avec un bouquet, quelques champignons entiers & du lard fondu; couvrez de bardes de lard; faites cuire à très-petit feu à la braise; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, écumez-le, & le mouillez de coulis; faites réduire aux deux tiers. Quand les trufes sont cuites, retirez-les de leur braise, mettez-les dans la sauce au vin de Champagne; faites-lui un bouillon pour la dégraisser; passez au tamis; goûtez-la, si elle est de bon goût, servez sur les trufes.

Trufes à la Périgord

Quand elles sont bien nettoyées, mettez-les sur le feu avec du sel, & une bouteille de vin de Champagne; faites bouillir un quart d'heure & servez.

Trufes à la Lyonnaise

Pelez et coupez en tranches les trufes & des champignons; passez-les avec du beurre, un bouquet de persil, ail, trois clous de girofle, thim, une demi-feuille de laurier, basilic; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de coulis, sel, gros poivre; faites-les cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, servez garnies de croûtons frits.

Potage de croûtes en maigre aux trufes vertes

Faites de vos trufes vertes un petit ragoût; liez d'un coulis, tel que vous le jugerez à propos; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; laissez-les attacher au fond du plat; mettez dessus un petit pain farci; jetez le ragoût préparé par-dessus le potage & servez.

Autres recettes (extraites du Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs)

- › Pourperon de pigeon aux champignons
- › Pigeon au sang aux champignons
- › Pigeon à la Fleury aux champignons
- › Poularde à la crème fraîche aux champignons
- › Poulet en fricassée aux champignons
- › Pigeons au truffes
- › Gibelote de poulets aux truffes
- › Poulet à l'italienne, à la broche, aux truffes, mousserons et champignons

Menon, 1756 La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office

Quelques remarques à propos «Des champignons, Morilles & Mousserons»:

«Les Champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.»

«Il n'en est pas de-même des morilles & mousserons qui naissent dans les bois & se trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars & Avril.»

«Pour en avoir toute l'année, il faut les sécher, après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égoutés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce, étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.»

«Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.»

«Les champignons se font sécher de la même façon; les morilles, mousserons & champignons se servent tous de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.»

«Si vous voulez en servir pour entremets à la crème, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.»

«Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crème. Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par-dessus.»

«Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles, mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil & ciboule hachés.»

«Des Truffes»

«Les grosses sont les plus estimées, celles qui viennent du Périgord sont les meilleures.»

«Elles se mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.»

«Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède, & bien frottées avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.»

«Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette»

«La Truffe est excellente dans toutes sortes de ragoûts, soit hachée ou coupée, en tranches,

après les avoir pelées, c'est un des meilleurs assaisonnements que vous pouvez servir en cuisine.»

«L'on se sert aussi de truffes sèches, mais leur bonté est de beaucoup diminuée, & l'on est plus guère dans cet usage présentement.»

16 recettes comportant des champignons:

- › Palais de bœuf mariné aux champignons
- › Saucisson de tranches de bœuf aux champignons
- › Bœuf au four aux champignons
- › Gigot à la royale aux champignons
- › Gigot à la Mailly aux champignons
- › Langue de mouton grillée aux champignons
- › Langue de mouton en papillotes aux champignons
- › Langue de mouton à la poêle aux champignons
- › Langue à la Gascogne aux champignons
- › Foie de veau à la crépine aux champignons
- › Foie de veau à l'italienne aux champignons hachés
- › Ris de veau aux champignons
- › Ris de veau en ragoût aux champignons
- › Poitrine de veau aux champignons
- › Côtelettes de veau grillées aux champignons
- › Côtelettes de veau en poires aux champignons

Recette

Truffes à la Maréchale

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une brosse, mettez chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure & servez chaudes dans leur naturel.

Bernisches Kochbüchlein, 1756 Aucune mention de champignons !

Chine L'empereur Qianlong dégusta ce plat dans une petite auberge de la région de Jiangnan, il en fut ravi et le dénomma «Premier plat sous le ciel».

Recette

150 g riz parfumé cuit
200 g de grosses crevettes décortiquées
1 blanc d'œuf
150 g de maïzena
100 g de champignons parfumés, trempés 20 mn dans l'eau puis émincés
100 g de suprême de poulet cuit et émincé
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
10 g de sucre
5 g de poivre moulu

20 g de sel

50 g de vin de riz

¼ l de bouillon de poulet

Mélangez les grosses crevettes et le blanc d'œuf, puis enrobez-les de maïzena.

Mettez un peu de graisse dans le wok et faites frire les crevettes. Réservez.

Tassez en fine couche le riz au fond du wok. Laissez-le griller jusqu'à une belle coloration de caramel.

Egouttez le riz caramélisé. Mettez-le dans un plat creux.

Faites sauter les champignons parfumés et les suprêmes de poulet. Ajoutez ensuite le concentré de tomate, le vin, le bouillon de poulet, le sucre, le poivre et le sel. Dès la première ébullition, ajoutez les crevettes frites.

Amenez séparément le riz caramélisé et la garniture de crevettes.

Versez les crevettes sur le riz au dernier moment devant les convives.