Rougui Dia

Fruits de mer

Brandade de crevettes

1h45	1h	45 min	0	481
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée de pommes de terre

1. Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe puis les couper grossièrement en cubes avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier rempli d'eau.
2. Éplucher l'ail et l'écraser avec le plat de la lame d'un grand couteau éminceur. Hacher finement et réserver.
3. Mettre les pommes de terre et l'eau du saladier dans une casserole.
4. Les morceaux de pommes de terre doivent être totalement recouverts d'eau pour cuire uniformément.
5. Saler et porter à ébullition. Laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
6. Dans une autre casserole, verser le lait, ajouter l'ail écrasé et faire chauffer. A ébullition, retirer la casserole du feu.
7. Déposer un moulin à légumes au dessus d'un saladier et écraser les pommes de terre.
8. Ajouter le beurre puis le lait chaud. Mélanger à la maryse pour obtenir une préparation homogène.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la brandade

16 **Crevettes grises**
300 g **Pomme(s) de terre**
3 **Gousse(s) d'ail**
0.5 botte(s) **Aneth**
40 g **Beurre**
1 **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre**
30 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour la sauce

16 **Crevettes grises**
30 cl **Vin blanc**
2 c. à café **Concentré de tomate**
2 c. à soupe **Maïzena**
15 cl **Eau**
1 **Huile de tournesol**

Ingrédients pour les tuiles

200 g **Parmesan**

Étape 2

Préparation des crevettes

1. Décortiquer les crevettes et réserver les têtes et carapaces dans un saladier pour confectionner la sauce. Réserver la chair dans un autre saladier.
2. Couper un tiers des crevettes en deux dans le sens de la longueur et les réserver pour la finition.
3. A l'aide d'un couteau éminceur, concasser grossièrement les crevettes restantes.
4. Mettre une casserole à chauffer avec un filet d'huile de tournesol.
5. Quand l'huile et chaude, verser les têtes et carapaces de crevettes et les faire revenir avec une spatule.
6. Ajouter le concentré de tomate, mélanger puis déglacer au vin blanc. Laisser mijoter environ 15 minutes.
7. Dans une poêle, verser un filet d'huile et faire chauffer.
8. Quand l'huile est chaude, déposer les crevettes concassées et les faire colorer de tous les côtés à l'aide d'une spatule.
9. Saler et poivrer. Mélanger puis quand elles sont bien dorées, les incorporer à la purée de pommes de terre et mélanger à la maryse.
10. Ciseler quelques brins d'aneth au dessus de la purée. Mélanger et réserver au chaud.
11. En fin de cuisson, retirer la casserole de sauce du feu. Placer un chinois au dessus d'un saladier et filtrer la sauce aux crevettes.
12. Verser la sauce dans une casserole et la placer sur feu moyen.
13. Dans un bol, diluer la maïzena dans l'eau et mélanger au fouet.
14. Incorporer progressivement ce mélange dans la casserole et mélanger au fouet jusqu'à ébullition. Éteindre le feu.
15. Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile de tournesol.
16. Quand l'huile est chaude, déposer les demi-crevettes et les faire cuire sur les deux faces.
17. Saler et les réserver pour le dressage.

Étape 3

Préparation des tuiles de parmesan

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Couper la croûte du parmesan et le râper avec un râpe à mailles moyennes.
3. Déposer des petits tas de parmesan sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
4. Former des triangles pour une jolie présentation.
5. Enfourner juste le temps de colorer le fromage.
6. Sortir les tuiles du four. A l'aide d'une spatule, les retirer de la plaque et les déposer sur la planche à découper.

7 Parer les bords des triangles à l'aide d'un grand couteau éminceur.

8 Afin de ne pas casser les tuiles, les remettre sur la plaque de four encore chaude et les modeler en leur donnant une forme arrondie.

Étape 4

Dressage

1 Disposer un peu de brandade de crevettes dans les assiettes de service.

2 Disposer une tuile sur la purée. Rajouter une nouvelle couche de brandade et terminer par une tuile.

3 Verser un peu de sauce et disposer les demi-crevettes autour de la brandade.

4 Terminer la décoration en parsemant de brins d'aneth.

Étape 5

Les étapes