



*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Tomates vertes frites à la rémoulade de crevettes



**5h**   **40 min**   **20 min**   **4h**   **768**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la rémoulade

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
300 g **Mayonnaise**  
3 c. à soupe **Moutarde**  
1 **Oignon(s)**  
3 branche(s) **Céleri-Branché**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Citron(s)**  
1 c. à café **Sauce Worcestershire**  
0.5 c. à café **Raifort**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Piment de Cayenne**  
1 **Tabasco**

## Ingrédients pour les tomates

6 **Tomate(s)**  
120 g **Farine**

## Étape 1

### Préparation de la rémoulade

- 1 Remplir une casserole d'eau, plonger les œufs et porter à ébullition sur feu vif. Une fois que l'eau bout, faire cuire les œufs pendant 5 min.
- 2 Pendant ce temps, découper les extrémités des oignons, éplucher et ciseler l'oignon assez finement à l'aide d'un couteau de chef. Réserver dans un saladier.
- 3 Couper l'extrémité du céleri et jeter. Découper les feuilles, les réserver pour le dressage.
- 4 Tailler le céleri dans le sens de la longueur puis le détailler en petits morceaux. Ajouter au saladier d'oignon.
- 5 Éplucher et hacher l'ail. Ajouter au saladier.
- 6 Découper le citron en quatre. Presser le jus au-dessus du saladier et au-dessus de la main pour récupérer les pépins avant qu'ils ne tombent dans la préparation.
- 7 Ajouter dans le saladier la mayonnaise, la moutarde, le raifort, la sauce Worcestershire et le tabasco. Mélanger à l'aide d'une fourchette pour incorporer tous les ingrédients.

- 8 Ajouter une pincée de sel, de poivre et de piment de Cayenne. Mélanger.
- 9 Une fois que les œufs ont cuits pendant 5 min, vider l'eau dans un évier. Puis verser de l'eau froide pour arrêter leur cuisson et les écaler facilement.
- 10 Éplucher les œufs puis les hacher finement à l'aide d'un couteau de chef. Ajouter au saladier de rémoulade puis mélanger.
- 11 Mettre la rémoulade au réfrigérateur pendant au moins 4h.

## Étape 2

### Préparation des crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes, faire une entaille sur le dos sur toute la longueur. Les passer sous l'eau et retirer le boyau noir.
- 2 Mettre les crevettes dans une casserole, les couvrir d'eau.
- 3 Mettre la casserole à chauffer sur feu moyen-vif. Assaisonner l'eau de cuisson avec du sel, du poivre et du piment de Cayenne.
- 4 Dès que l'eau bout fortement, éteindre le feu et laisser tremper les crevettes dans l'eau pendant 5 min.
- 5 Égoutter les crevettes dans une passoire, les passer sous l'eau froide pour arrêter leur cuisson.
- 6 Mettre les crevettes au réfrigérateur pour leur permettre de refroidir complètement.

## Étape 3

### Préparation des tomates

- 1 Trancher les tomates en rondelles dans la largeur à l'aide d'un couteau de chef. Jeter les extrémités.
- 2 Mélanger les deux farines dans un saladier.
- 3 Éplucher et hacher l'ail, l'ajouter au saladier.
- 4 Verser le babeurre dans le saladier.
- 5 Casser l'œuf dans un bol à part, le fouetter légèrement à l'aide d'une fourchette. L'ajouter dans le saladier. Mélanger.
- 6 Assaisonner avec le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
- 7 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen. Ajouter de l'huile végétale.
- 8 Éponger 4 à 5 rondelles de tomates à l'aide de papier absorbant puis les plonger dans la pâte. Les recouvrir entièrement.
- 9 Étaler 6 à 7 feuilles de papier absorbant sur une assiette pendant que l'huile chauffe. Ça permettra d'éponger l'excès d'huile des tomates après friture.
- 10 Vérifier que l'huile est suffisamment chaude en faisant tomber une goutte d'eau. Si l'huile crépite, elle est assez chaude.

60 g **Farine de maïs**  
 2 **Gousse(s) d'ail**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 125 ml **Babeurre**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Piment de Cayenne**

#### Ingrédients pour la friture

20 cl **Huile de tournesol**

#### Ingrédients pour les crevettes

650 g **Crevettes roses**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Piment de Cayenne**

- 11 Déposer les beignets de tomates dans l'huile chaude. Préparer de nouveaux beignets pendant que la première fournée est en train de frire.
- 12 Ajouter les tomates au fur et à mesure qu'elles sont prêtes si la poêle est assez grande.
- 13 Retourner les tomates une fois qu'elles sont bien dorées sur la première face. Ajuster la température de la poêle si besoin.
- 14 Une fois les deux faces dorées, tourner de nouveau les beignets pour finir la cuisson si nécessaire.
- 15 Appuyer sur les beignets à l'aide d'une fourchette. Les tomates doivent être tendres mais non pâteuses.
- 16 Une fois le cœur des tomates tendre et les beignets croustillants, les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les beignets soient frits.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Sortir la rémoulade et les crevettes du réfrigérateur.
- 2 Plonger les crevettes dans la sauce rémoulade. Mélanger.
- 3 Placer les beignets de tomates sur une assiette, recouvrir de rémoulade.
- 4 Hacher une partie des feuilles de céleri et décorer le plat.
- 5 Saupoudrer de piment de Cayenne et servir.