

TEMPURA DE CREVETTES D'ARGENTINE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

12 pc	Crevettes d'Argentine	1 bouquet	Basilic
100 gr	Farine de tempura	150 ml	Huile d'olive
50 ml	Eau pétillante	1 c. à c.	ciboulette
1	Épi de maïs cuit	2 c. à c.	crème fraîche
10 pc	Grenailles en épluchure	pincée	Sel marin fin
5 pc	mini tomates pomodori	1 c. à s.	Poudre de curry
5 pc	Tomates cerises jaunes		

chercher plus de recettes de
crevettes sur www.klaaspuul.com

TEMPURA DE CREVETTES D'ARGENTINE

PUULS
Shrimps of the World

👤 4 personnes

🕒 45 minutes

🍴 moyenne

La crevette rouge est originaire de pêcheries gérées de façon stricte par le gouvernement argentin. Sa saison de pêche est variable, avec des restrictions du nombre de navires en fonction de la situation de chaque zone et région de pêche.

PRÉPARATION:

Préchauffer la friteuse avec de l'huile vierge à 180 degrés.

Faire la pâte de la farine de tempura, une pincée de sel, une pincée de poudre de curry et de l'eau pétillante jusqu'à obtenir l'épaisseur de la pâte à crêpes. Mettre ensuite au réfrigérateur.

Faire cuire de l'eau dans une casserole moyenne et ajouter une pincée de sel.

Faire une encoche (petite croix) au-dessus des tomates. Enlever la peau en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante et les faire refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Blanchir le basilic quelques secondes dans l'eau bouillante et le faire également refroidir dans l'eau glacée. Egoutter le basilic et mélanger environ 4 min. avec de l'huile d'olive dans le mixeur. Tamiser l'huile et basilic dans un tamis fin et les verser avec un peu de sel sur les tomates. Mariner les tomates au minimum pendant une demi-heure!

Cuire les épis de pommes de terre en épluchure puis les écraser (pas trop cuits).

Flamber l'épi de maïs avec le brûleur tout autour et découper ensuite en longues tranches.

Découper finement la ciboulette.

DÉCORATION:

Prenez une assiette rectangulaire. Faites cuire les grenailles écrasées dans l'épluchure dans un petit fond d'huile des deux côtés. Posez quelques morceaux de maïs cuit au milieu de l'assiette avec le côté cuit au-dessus. Trempez les crevettes dans la pâte tempura et cuisez-les ensuite jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et ajoutez du sel quand elles sont dans une serviette ou un essuie-tout. Posez par assiette 3 crevettes contre le maïs ainsi que 2 petites tomates et les grenailles cuites. Décorez les grenailles avec de la crème fraîche et de la ciboulette finement coupée. Parsemez l'assiette avec quelques gouttes d'huile basilic. Finissez le tout avec quelques feuilles de basilic.