

Fruits de mer

Brandade de crevettes


1h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

0

REPOS

481

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

Étape 2

200 g **Parmesan**

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 est 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