Pablo Galvez

Poissons

Crevettes flambées au pisco, dos de colin et sa purée de maïs

1h50	25 min	1h25	0	492
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la purée de maïs

1. Verser les grains de maïs dans une passoire puis les rincer sous l'eau.
2. Verser les grains de maïs et 1/4 du lait dans une casserole puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
3. Laisser cuire à couvert sur feux doux pendant 1 h.
4. Une fois ce temps écoulé, ajouter le reste du lait petit à petit en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Assaisonner de sel et de poivre puis laisser cuire jusqu'à ce que la purée ait une consistance onctueuse.
6. Ciseler les feuilles de basilic à l'aide d'un couteau éminceur.
7. Les incorporer à la purée puis mélanger.
8. Placer la casserole hors du feu puis ajouter le beurre en mélangeant jusqu'à qu'il soit fondu puis réserver.

Étape 2

Cuisson du poisson

1. Faire chauffer une poêle sur feux assez vif avec la moitié

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée de maïs

- 400 g **Grains de maïs**
- 150 ml **Lait écrémé**
- 6 feuille(s) **Basilic**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 20 g **Beurre**

Ingrédients pour le poisson et les crevettes

- 700 g **Crevettes grises**
- 0.5 verre(s) **Fumet de poisson**
- 800 g **Dos de colin**
- 1 **Beurre**
- 40 ml **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 160 g **Eau de vie**

Ingrédients pour le dressage

d'huile d'olive.

2. Assaisonner le dos de colin de sel et de poivre sur chacun des côtés.
3. Mettre le poisson dans la poêle bien chaude et laisser cuire environ 2 minutes sur chacune des faces.
4. Débarrasser sur une assiette à l'aide d'une spatule.

Étape 3

Cuisson des crevettes

1. Chauffer une poêle sur feu vif avec le reste d'huile d'olive.
2. Faire sauter les crevettes et les assaisonner de sel et de poivre.
3. Les flamber avec un trait de Pisco quand elles atteignent une belle coloration.
4. Ajouter le beurre ainsi que le fumet de poisson puis mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes puis réserver hors du feu.

Étape 4

Dressage

1. Disposer le colin sur une assiette à l'aide d'une spatule.
2. Verser la purée de maïs à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Ajouter ensuite les crevettes flambées au Pisco.
4. Décorer de quelques feuilles de menthe puis déguster sans attendre.

1 **Menthe fraîche**