

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.

1 Menthe fraîche

- 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.