



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.