

Bouquet de crevettes croustillantes, sauce tartare

Recette pour 4 personnes



Description

L'impression de recevoir un bouquet de fleurs de crevettes. Avec sa sauce tartare.

L'astuce du chef

Vous pouvez faire l'acquisition de la vaisselle de présentation chez Dollarama. Vous pouvez aussi présenter l'ensemble de manière très simple, sans brochette et dans une assiette. Attention avec l'utilisation de la friteuse, une grande concentration est nécessaire. Éloignez les enfants.

Ingrédients

Pour les brochettes de crevettes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 50 Gr Farine de blé
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 120 Ml Moutarde maille au miel
- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Ml Lait

Pour la sauce Tartare

- 100 Gr Mayonnaise
- 6 Unité(s) Cornichons sûrs
- 15 Ml Câpres
- 2 Branche(s) Estragon
- 1 Trait(s) Jus de citron

Pour la sauce Mayonnaise

- 200 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Fleur de sel
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Ml Poivre blanc

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre Friteuse à 375 F°

Préparation pour les crevettes

Roulez les crevettes dans la farine, puis dans le mix d'œuf, lait et la moutarde au miel (anglaise), et finissez avec le panko.

Ensuite, piquez vos crevettes sur le bout d'une brochette et, tout en tenant vos brochettes, plongez-les dans la friteuse. Assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Posez les brochettes sur du papier essuie-tout de manière à ce qu'elles s'égouttent.

Préparation pour la sauce Mayonnaise

Clarifiez votre œuf, mélangez le jaune avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile d'olive, ne cessez jamais de brasser. À la fin, assaisonnez au besoin de fleur de sel et de poivre blanc.

Préparation pour la sauce tartare

Mélangez tous les ingrédients avec un trait de jus de citron et ajustez l'assaisonnement.

Finition

Ici, nous avons l'habitude de présenter les brochettes de crevettes plantées dans une boule de pelouse synthétique qui orne le haut d'un pot de fleur. Joliment disposées, les brochettes représentent les fleurs. Dans de petits pots nous présentons la sauce tartare.

Bon appétit!