

Bouquet de crevettes croustillantes, trempette façon Béarnaise |

Recette pour 12 Tapas



Description

Joli vase en métal surplombé d'une boule de verdure synthétique, dans laquelle des brochettes de crevettes sont piquées. Accompagnées d'une trempette à base de mayonnaise sur la technique d'une béarnaise.

L'astuce du chef

Vous pouvez immerger vos brochettes de bois dans un bac d'eau pendant environ 2 heures, cela évitera qu'elles ne noircissent au four.

Ingrédients

Brochettes de crevettes

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

- Sel et poivre

Trempette façon Béarnaise

- 1 Unité(s) Échalote française
- 3 Grain(s) Poivre noir concassé
- 2 Gr Sel
- 0.50 Branche(s) Estragon
- 25 Ml Vinaigre balsamique blanc

- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 250 Ml Huile de canola

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Brochettes de crevettes

Roulez les crevettes dans la farine, puis dans le mix d'oeuf et moutarde Maille au miel (anglaise), et finissez avec le panko. Ensuite, piquez vos crevettes sur le bout d'une brochette, déposez-les sur une plaque avec papier cuisson, mettez-les dans le four pour 15 min. Assurez-vous d'une belle coloration dorée. Posez les brochettes sur du papier essuie-tout de manière à ce qu'elles s'égouttent.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer 5 minutes sur le comptoir. Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. N'arrêtez pas de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Rectifiez l'assaisonnement au besoin. Au moment opportun, ajoutez la mayonnaise à votre réduction.

Trempeur béarnaise

Hachez l'échalotes. Dans une casserole, mettez l'échalote, les grains de poivre noir écrasés, le sel, l'estragon et le vinaigre blanc. Portez le tout à ébullition jusqu'à obtenir une réduction presque à sec, retirez du feu et laissez refroidir.

Mélangez cette réduction à la mayonnaise.

Finitions

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 des petits pots nous présentons la sauce Béarnaise.

Bon appétit!