

Crevettes croustillantes, pop-corn au beurre à l'ail, mayonnaise fumée à la tomate, feuilles de brick à la fleur de sel, coriandre |

Recette pour 12 tapas

Description

Une belle entrée qui peut aussi être une assiette de brunch bien de chez nous, le Québec dans l'assiette.

Sous forme de tapas vous allez faire des heureux.

Ingrédients

Crevettes croustillantes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- Sel et poivre

Mayonnaise

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 100 Ml Pâte de tomate
- 25 Ml Vinaigre de vin blanc
- 2 Ml Fumée liquide
- 500 Ml Huile de canola
- Sel et poivre

Pop-corn au beurre à l'ail

- 1 Sachet(s) Pop-corn
- 6 Gousse(s) Ail
- 125 Gr Beurre
- Sel et poivre

Feuilles de brick

- 4 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 12 Feuille(s) Coriandre fraîche
- 50 Gr Beurre
- 6 Pincée(s) Fleur de sel
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Décortiquez les crevettes, gardez la queue.

Épluchez et hacher l'ail finement.

Beurre à l'ail

Faites fondre le beurre et y ajoutez l'ail haché, laissez infuser sur un feu très doux.

Attention de ne pas apporter de coloration au beurre.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez les jaunes d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer de côté pour 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. À l'aide d'une spatule en plastique, incorporez en pliant la pâte de tomate ainsi que le vinaigre, finalisez avec la fumée liquide.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin. Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Pop-Corn

Cuire le Pop-Corn en sac quelques minutes au micro-onde (selon les instructions), ou réalisez votre propre Pop-corn dans une casserole avec un peu d'huile et un couvercle.

Au moment de servir, arrosez les Pop-Corn de beurre à l'ail. salez et poivrez l'ensemble.

Crevettes

Saisir les crevettes dans une poêle chaude durant 2 minutes avec de l'huile et du beurre, assaisonnez.

Au moment de servir les réchauffer au four 2 à 3 minutes.

Feuilles de Brick

Badigeonnez une feuille de brick de beurre avec délicatesse (fragile), déposez une autre feuille dessus, badigeonnez de beurre à nouveau.

Déposez joliment les feuilles de coriandre fraîche bien à plat. Ajoutez un coup de pinceau de beurre sur les feuilles, puis déposez une autre feuille de brick, et répéter la première opération.

Détaillez à l'aide d'un couteau de joli carré de feuille de brick avec au centre de votre carré des feuilles de coriandre en transparence.

Placez sur une plaque allant au four avec un papier parchemin, cuire durant 5 minutes environ, surveillez que la brick garde une coloration juste dorée.

Montage

Dans une assiette, déposez une cuillère de mayonnaise fumée au centre, déposez les crevettes tout autour.

Déposez la tuile de brick au centre sur la mayonnaise. Parsemez le Pop-Corn au beurre à l'ail sur les crevettes.

Bon appétit!