

Crevettes d'Argentine rôties au piment, salade de courgettes, lime et avocat |

Recette pour 12 Tapas

Description

Crevettes au piment rôties au four et servies sur une salade de julienne de courgette et avocat agrémentée d'une vinaigrette à la lime.

L'astuce du chef

Il ne faut pas confondre le citron confit au sel et celui confit au sucre. Ce dernier sera plus intéressant utilisé dans vos desserts.

Ingrédients

Crevettes

- 24 Unité(s) Crevette d'argentine

Salade de courgette

- 2 Petit(e)(s) Courgette
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 2 Unité(s) Avocat

Vinaigrette

- 1 Unité(s) Citron confit
- 1 Unité(s) Lime
- 50 Ml Huile d'olive

Garniture

- 1 Poignée(s) Basilic grec

Préparation

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

Mise en place

Décortiquez les Crevettes. Râpez la courgette à la mandoline afin d'obtenir des juliennes. Émincez finement l'échalote française. Taillez en julienne le poivron jaune. Taillez les avocats en petits cubes. Zestez et pressez la lime. Enlevez tous les pépins du citron confit et taillez-le en morceaux. Taillez grossièrement le basilic.

Cuisson crevettes

Dans un bol, commencez par assaisonner les crevettes avec un filet d'huile d'olive, sel et piment d'Espelette. Ensuite, déposez-les sur une plaque à pâtisserie et faites les cuire 8 à 10 minutes. La crevette est prête lorsque sa chair se détache facilement en flocons.

Vinaigrette

Mettez dans votre blender le citron confit, le jus de lime, le zeste de lime ainsi que l'huile d'olive. Réduisez le tout en purée lisse.

Montage et finition

Commencez par assaisonner les légumes (courgette, poivron jaune, avocat et échalote) avec la vinaigrette à la lime. Déposez la salade au fond de vos assiettes, formez une couronne avec les crevettes. En guise de garniture, parsemez le tout de basilic grec.

Bon appétit!