

Crevettes en marinade d'huile d'olive et citron, gnocchis saisis, pêches jaunes, concombre au sel |

Recette pour 4 portions

Description

Une entrée de saison, qui marie bien le salé et le sucré. L'utilisation de fruits de saison, vous permettra de faire voyager cette recette toute l'année.

Ingrédients

Pêches

- 1 Unité(s) Pêche
- 1 Branche(s) Thym
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Tour(s) de moulin Poivre mignonnette

Crevettes

- 8 Unité(s) Crevettes géantes non decortiquées
- 1 Unité(s) Tomate
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 5 Ml Cognac
- 2 Unité(s) Jus de citron

Garnitures aromatique

- 50 Gr Carotte
- 50 Gr Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Céleri
- 50 Gr Fenouil
- 1 Cuil. à thé Pâte de tomate
- 30 Ml Cognac

Gnocchis

- 75 Gr Ricotta
- 150 Gr Farine
- 2 Branche(s) Estragon
- 0.50 Cuil. à thé Piment d'espelette

Concombre

- 1 Unité(s) Concombre libanais
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 3 Pincée(s) Sel de maldon

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **180 F°**

Mise en place

Épluchez la carotte, l'ail et l'oignon.

Coupez les pêches en 8 quartiers, une fois le noyau retiré.

Ciselez l'oignon, hachez l'ail et le thym.

Découpez la carotte, le céleri, le fenouil et la tomate, en brunoise (petits cubes).

Effeuillez et ciseler l'estragon, coupez le concombre en tranche de 1 cm.

Décortiquez soigneusement les crevettes en prenant soin de retirer le boyau (par le dos).

Réservez les queues au frigo, gardez les carapaces.

Pêches

Dans un plat allant au four, disposez les quartiers de pêche. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, parsemez de thym et de poivre mignonette.

Enfournez pour 1 heure de cuisson.

Bouillon (fumet)

Écrasez les carapace des crevettes dans une casserole, ajoutez du beurre et de l'huile, les faire revenir à feu vif.

Ajoutez la garniture aromatique (carotte, oignon, ail, céleri, fenouil).

Ajoutez la pâte de tomate ainsi que la tomate, versez le cognac, approchez une flamme pour flamber l'ensemble.

Mouillez avec de l'eau, à hauteur et laissez cuire 20 minutes. Mixer l'ensemble de la préparation, puis passez l'ensemble dans un chinois étamine (très fin).

Gardez le bouillon au chaud.

Gnocchi

Fouettez la ricotta, la farine, l'estragon et le piment d'espelette. Assaisonnez de sel et poivre, remplissez une poche à douille avec ce mélange.

Dans une casserole d'eau bouillante, pressez votre poche afin de faire tomber un peu de pâte, coupez la pâte à chaque 2 cm.

Lorsque que les gnocchis remontent à la surface, plongez-les dans une eau glacée.

Au moment de les servir, les faire sauter dans une poêle avec du beurre, assaisonnez de sel et poivre si nécessaire.

Concombre à la croque-au-sel

Assaisonnez simplement les concombres d'huile d'olive et de sel de Maldon ou Guérande.

Montage

Au moment de servir, roulez les queues de crevette dans le jus de citron mélangé à un peu d'huile d'olive et laissez mariner 5 minutes. Saupoudrez de fleur de sel.

Disposez les crevettes joliment dans une assiette creuse ou un bol, ajoutez les gnocchi, les pêches et le concombre.

Versez le bouillon bien chaud au dernier moment (à la table).

Vous pouvez finaliser avec quelques zestes de lime.

Bon appétit!