

# Crevettes flambées au whisky, maïs à la crème d'herbes, Panko grillé |

Recette pour 12 tapas



## Description

De belles crevettes cuites au piment d'Espelette et flambées, accompagnées de maïs dans une sauce crémeuse aux herbes fraîches.

## L'astuce du chef

Si vous êtes en saison du maïs frais, n'hésitez pas à l'utiliser pour cette recette.

## Ingrédients

### Crevettes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 30 Gr Beurre
- 30 Ml Whisky
- Beurre
- Sel et poivre

### Garniture

- 60 Ml Chapelure japonaise (panko)
- Beurre
- Sel et poivre

### Maïs

- 400 Gr Maïs congelé
- 100 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- Beurre
- Sel et poivre

### Crème d'herbes

- 250 Ml Crème 35%
- 1 Branche(s) Persil
- 1 Branche(s) Estragon
- 1 Branche(s) Basilic
- 50 Gr Échalote française
- 100 Ml Vin blanc

- Beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

### Mise en place

Ciselez l'oignon.

Hachez les gousses d'ail.

Ciselez finement l'échalote.

Effeuillez le persil, l'estragon et le basilic.

Retirez les queues des crevettes et conservez-les sur du papier absorbant.

Dans une poêle chaude avec une noisette de beurre, faites colorer légèrement la chapelure Panko, réservez.

### Crème d'herbes

Faites revenir les échalotes avec le beurre sans coloration (suer), versez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à évaporation presque totale. Ajoutez la crème, réduire la sauce tranquillement jusqu'à consistance nappante.

Hors du feu, mixez la sauce avec les herbes.

### Maïs

Faites caraméliser le maïs avec un peu de beurre ainsi que l'oignon ciselé et ajoutez l'ail haché dans la dernière minute de cuisson.

Au moment de servir, mélangez le tout avec la crème d'herbes.

### Crevette

Commencez par mélanger les crevettes avec le piment d'Espelette et un filet d'huile végétale. Faites cuire les crevettes dans une poêle chaude environ 1 minute par côté, ajoutez un peu de beurre pour la caramélisation, salez et faites flamber au whisky avant de servir.

### Montage de l'assiette

Déposez la maïs à la crème d'herbes au fond de vos assiettes et ajoutez les crevettes par dessus.

Terminez le montage de vos assiettes en ajoutant le panko grillé et quelques pousses d'herbes si il vous en reste.

**Bon appétit!**