

Crevettes rôties, brunoise mangue/ananas et croustillant de wonton, coriandre fraîche |

Recette pour 4 personnes



Description

Un mélange de sucré-salé, avec des crevettes rôties au beurre, servi avec des chips de wonton.

L'astuce du chef

Ne pas réaliser le montage trop à l'avance, cela ramollirait vos chips.

Ingrédients

Salade de Wonton mangue/ananas

- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 8 Feuille(s) Menthe
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Ml Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Filet Huile d'olive
- 12 Unité(s) Pâte à wonton

Crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 50 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez et coupez les mangues en petits dés, faites la même chose avec l'ananas et les tomates. Effeuiliez la coriandre ainsi que la menthe, ciselez les herbes grossièrement, gardez des feuilles pour la finition.

Ciselez l'échalote verte, réalisez des zestes de citron.

Découpez les wontons en quatre, étalez-les sur une plaque de four avec un filet d'huile, assaisonnez de sel et poivre.

Cuisson des wontons

Placez votre plaque de wontons au four durant 5 min en surveillant la coloration. Laissez-les refroidir à la sortie du four.

Il est aussi possible de faire les chips dans une friteuse.

Les crevettes rôties

Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir vos crevettes environ 2 minutes de chaque côté. Assaisonnez-les de sel et poivre du moulin. Débarrassez-les dans une assiette et laissez-les refroidir un peu avant de les déposer sur la salade.

Montage

Dans un bol, mélangez votre brunoise de fruits, la brunoise de tomate, l'échalote verte et les herbes ciselées. Ajoutez un filet d'huile d'olive à la salade, le sel et le poivre du moulin. Mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement. Placez la salade dans vos ramequins, déposez dessus les chips. Finalisez avec les crevettes rôties, le zeste de citron, ainsi que quelques feuilles de menthe et coriandre.

Bon appétit!