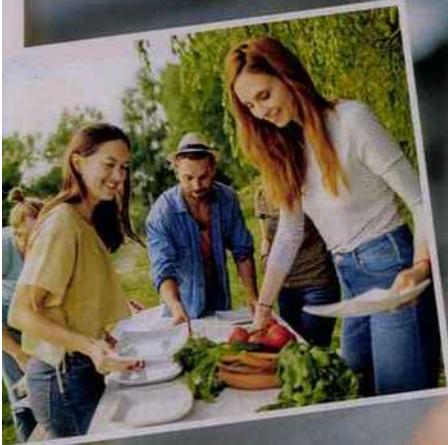




CUISINE

Par Lucie Boireau



Les idées de Lucie

Les crevettes, si simples à cuisiner !

On l'accompagne le plus souvent d'une simple mayonnaise et, pourtant, ce délicieux petit crustacé émerveille les palais lorsqu'il est cuisiné. Laissez-vous tenter...





Mon shopping



NOTE NATURE

Cette assiette creuse en grès, d'un bleu subtilement patiné, apporte une touche authentique à table.

Assiette creuse Ingrid (Ø 19 cm), 12,50 €, Côté Table (cote-table.com).

PERFORMANT

Pour couper, émincer et hacher comme un pro et être la star des fourneaux !

Couteau chef N° 218 (20 cm), 49 €, Opinel (opinel.com).

DEUX-EN-UN

Ces moules rectangulaires en bois sont utiles pour de jolies présentations, mais aussi pour de bonnes cuissons.

Moules rectangulaires réutilisables, 3,40 € les deux, E.Leclerc Maison.



1 Salade fraîche et toute légère

4 pers. 30 mn

1 pastèque • 1 gros avocat • 15 crevettes roses cuites • 2 citrons verts non traités • 1 c. à soupe d'huile d'olive • sel et poivre.

Prélevez le zeste d'un citron et pressez les deux. Mélangez le jus avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Coupez la pastèque en quatre, retirez la peau et détaillez la chair en petits cubes. Coupez les avocats en deux, retirez les noyaux, la peau et détaillez la chair en petits morceaux. Décorquez les crevettes.

Mélangez l'ensemble des ingrédients avec la sauce au citron. Versez dans un plat de service ou dans des barquettes individuelles. Parsemez du zeste du citron, salez, poivrez. Dégustez aussitôt.

2 Jambalaya

4 pers. 15 mn 1 h

4 saucisses fumées • 200 g de crevettes roses cuites • 160 g de riz • 250 g de tomates concassées • 1 poivron rouge • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 50 cl de bouillon de volaille • 1 c. à café d'épices cajuns • 2 feuilles de laurier • 3 brins de thym • 4 brins de persil • huile d'olive • sel et poivre.

Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Épépinez et détaillez le poivron en lamelles. Faites revenir l'ensemble avec un filet d'huile, le laurier et le thym.

Plongez les saucisses dans une casserole d'eau froide. Faites cuire 20 mn à frémissement. Coupez-les en rondelles et mettez-les dans la poêle avec les épices cajuns et les tomates. Assaisonnez, mélangez.

Versez 30 cl de bouillon, couvrez, puis laissez mijoter 20 mn, à feu doux. Ajoutez le riz et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les grains soient tendres. Ajoutez du bouillon si besoin.

Décortiquez les crevettes et ajoutez-les 5 mn avant la fin de la cuisson. Ciselez le persil et parsemez-en le plat.



L'ASTUCE ANTI-GASPI

UTILISEZ LES CARAPACES ET TÊTES DE CREVETTES, POUR PARFUMER UN BOUILLON OU POUR CUIRE DU RIZ, PAR EXEMPLE.



CUISINE Les crevettes, si simples à cuisiner !



CREVETTES MARINÉES, TOP CHRONO !

Faites mariner pendant 10 mn 20 crevettes roses cuites et décortiquées dans 1 c. à soupe d'huile avec 2 gousses d'ail émincées, 2 brins de romarin effeuillés, 1 piment rouge haché, 1 trait de jus de citron, du sel et du poivre. Faites revenir 4 mn dans une poêle et servez avec des tagliatelles fraîches.



3 Brochettes en sucré-salé

4 pers. 30 mn 5 mn

16 crevettes roses crues • 1 grosse grappe de raisin • 1 gousse d'ail • 1 c. à soupe de sauce soja • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 piment oiseau • 1 citron vert • 1 petite poignée de graines de sésame • 6 brins de coriandre • 20 g de noix de cajou.

Décortiquez les crevettes en laissant la queue. Retirez le boyau (fil noir). Écrasez l'ail. Effeuillez la coriandre. Coupez, épépinez et émincez le piment. Égrappez et lavez le raisin. Coupez le citron en rondelles. **Faites revenir les crevettes** dans l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, remuez et versez la sauce soja. Mélangez et laissez réduire 3 mn. Parsemez de grains de sésame, de noix de cajou et ajoutez le piment. Prolongez la cuisson 2 mn. Réservez dans une assiette.

Préparez les brochettes, en alternant sur des piques en bois, deux crevettes et deux grains de raisins. Disposez-les en suspension sur des bols et parsemez de coriandre. Servez avec les rondelles de citron vert.

4 Crevettes en habit de kadaïf

4 pers. 25 mn 15 mn

16 crevettes roses crues • 70 g de kadaïf • 1 jaune d'œuf • 1 c. à café de moutarde • 10 cl d'huile • 1 filet de vinaigre • 5 brins de coriandre • 40 g de beurre • sauce sriracha (épicerie asiatique) • sel et poivre.

Préparez une mayonnaise. Mélangez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre. Fouettez en versant l'huile jusqu'à épaississement. Couvrez et réservez au frais. **Préchauffez le four à 180 °C.** Décortiquez les crevettes en laissant la queue. Démêlez le kadaïf délicatement et enroulez-en autour des crevettes, de façon à ce qu'elles soient totalement recouvertes.

Faites fondre le beurre et badigeonnez-en les crevettes. Placez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfourez 12 mn, puis passez-les sous le grill du four pour qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Ciselez la coriandre, ajoutez-la à la mayonnaise avec un trait de sauce sriracha. Servez aussitôt avec les crevettes chaudes.

L'IDÉE DÉCO FAÇON STREET FOOD

RÉALISEZ DES CORNETS AVEC DU PAPIER KRAFT ET INTRODUISEZ-Y UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON. DÉPOSEZ LES CREVETTES DEDANS ET PLACEZ-LES ALLONGÉES DANS CHAQUE ASSIETTE, ACCOMPAGNÉES D'UN PETIT CONTENANT DE MAYONNAISE ÉPICÉE.

Plus de recettes de crevettes
sur maximag.fr/cuisine