Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crevettes géantes Obsiblue laquées à l'orange et sésame noir, le choux fleur en crème et en semoule aux parfums de jasmin et d'écorces d'oranges

Ingrédients

12 crevettes géantes Obsiblue, 2 choux fleurs avec leurs fanes, 2 oranges, 1 botte de coriandre, 1 demi-litre de lait, 100 g de cacahuètes non salées, 1 c à s de sauce soja, 1 c à s de cassonade, Huile d'olive, 1 c à c de thé au jasmin , 1 c à s de sésame noir, Sel , Poivre du moulin, , , ,

Préparation

Eplucher les crevettes en veillant à supprimer l'intestin et entailler partiellement les crevettes sur le dos afin qu'elle s'ouvre lors de la cuisson.
Laver la peau des oranges sous l'eau chaude, sécher les et prélever les zeste. Presser les oranges.
Ciseler la coriandre.
Griller les cacahuètes dans une poêle sans matière grasse. A coloration, réserver et concasser lorsqu'elles auront refroidis.
Dégager les choux des fanes (conserver les pour réaliser un velouté de fanes), à l'aide d'un couteau ou d'une râpe, prélever les sommités du choux pour obtenir une semoule de choux. Dans un bol, réaliser une marinade avec de l'huile d'olive, le jus d'une demi orange, les zestes d'orange, sel et poivre. Verser sur la semoule, couvrir de coriandre ciselée et réserver au frais.
Cuire le reste du choux fleur dans un mélange salé d'eau et de lait pendant 15 minutes, infuser le thé au jasmin à l'aide d'une boule à thé dans la cuisson des choux pendant les trois dernières minutes. Égoutter en conservant le jus de cuisson, si besoin, ajouter-en lorsque vous mixer pour obtenir une crème lisse.
Chauffer une poêle, et snacker les crevettes une minute de chaque côté dans un filet d'huile d'olive. Réserver et déglacer au jus d'orange, laisser réduire légèrement sur feu moyen, ajouter la cassonade, la sauce soja et le sésame. Terminer la cuisson des crevettes quelques instants dans la sauce en veillant à ce qu'elles soient bien enduites et servir sans attendre.
Dans une assiette, disposer un trait de crème de choux et la semoule au centre de l'assiette, déposer par-dessus les crevettes laquées et terminer par les cacahuètes grillées.

Notes :