

COROLLE DE CREVETTES CHANTILLY DE GINGEMBRE CITRON VERT

INGREDIENTS : pour 20 de corolles

- 2 paquets de feuilles de brik
- Beurre
- 2 paquets de crevettes « tiger » moyenne
- confiture de gingembre
- confiture de mangues gingembre citron vert
- graines de pavot
- Zestes de citron vert

Pour la chantilly au citron vert gingembre :

- Gingembre en poudre
- 40 cl de crème fraîche entière liquide
- 1/2 jus de citron vert
- 1 siphon
- 1 ou 2 cartouches de gaz



Corolles de crevettes
Chantilly gingembre citron vert

PREPARATION :

- Etaler les feuilles de brick.
- Avec un pinceau, badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu.
- Découper en 4. Prendre 3 ou 4 "petites feuilles", les superposer et les placer en corolle à l'intérieur des empreintes mini-muffins®.
- Faire cuire au four th 6 (180°C) une dizaine de minutes.
- Réserver les corolles. (Les garnir à l'avance risque de les ramollir).

La Chantilly :

- Dans un saladier, mélanger la crème avec la poudre de gingembre et le jus de citron vert.
- Mettre la préparation dans le siphon **après l'avoir filtrée**, et fermer. Percuter le gaz propulseur.
- Faire un essai en propulsant la préparation, le siphon tenu tête en bas. Rincer la douille et réserver le siphon au frais en attendant le dressage.

Dressage :

Au dernier moment,

- déposer 1/4 de cuillère à café de confiture de gingembre et 1/4 de cuillère à café confiture de mangues gingembre citron vert dans le fond de chaque corolle,
- disposer ensuite une crevette coupée en 3 ou 4 sur la confiture .
- Puis garnir avec la chantilly de Gingembre citron vert.
- Décorer soit avec des graines de pavot, soit avec de très fins zestes de citron vert (le zesteur microplane est idéal pour faire ces zestes.)

Conseils : Ne pas mettre trop de citron, car il épaissit la crème et vous ne pourrez plus la sortir de votre siphon.