

Tartare thaïe mangue-crevettes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 crevettes crues (300 g environ)
2 mangues pas trop mûres
3 tige de citronnelle (ou a défaut le zeste d'1 citron vert)
2 c à c de jus de citron vert
2 c à s de jus d'orange
1 gousse de vanille
2 gousses d'ail
1/2 c à c de curcuma
10 cl de lait de coco
3 brins de coriandre
3 brins de persil plat
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Trancher finement les bulbes tendres de la citronnelle et couper les tiges en 2. Mettre les tiges dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, ajouter les jus d'orange et citron vert et les gousses d'ail pelées et coupées en 2. Ajouter 25 cl d'eau et faire réduire des 2/3 par ébullition. Filtrer ensuite le tout dans une autre casserole et ajouter le lait de coco, le curcuma, 2 c à s d'huile d'olive, mélanger et porter à ébullition. Laisser ensuite refroidir cette sauce (après avoir goûté j'ai ajouté du poivre blanc).

Faire revenir les tranches de citronnelle puis les crevettes préalablement décortiquées pendant 2 à 3 mn dans 2 c à s d'huile d'olive. Couper ensuite les crevettes en dés. Peler les mangues et les couper en dés, les ajouter aux dés de crevettes. Ciseler le persil et la coriandre et les mélanger avec 2 c à s d'huile d'olive et 1 pincée de sel. Ajouter un peu de poivre. Ajouter le tout aux mangues et aux crevettes et mélanger.

Répartir le mélange dans des cercles individuels posés sur les assiettes de présentation, tasser un peu et retirer le cercle. Servir en répartissant la sauce tout autour.

Vous pouvez prendre des crevettes roses cuites, dans ce cas les décortiquer et les faire mariner 10 mn avec la citronnelle émincée, l'huile d'olive et 1 c à c de jus de citron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>