



CROUSTILLANT DE CREVETTES AUX FEVES SAUCE AU CHUTNEY DE BETTERAVE



Moyennement facile à cause du kadaïf
Préparation: 20 mn
Cuisson: 30 mn (le chutney peut être fait à l'avance)

Pour 4 personnes:

Une vingtaine de grosses crevettes crues de préférence
Une bande de 4 cm de large de kadaïf à défaire en 20 lanières d'1 x 10 cm environ
Quelques fèves (fraîches ou Picard)
1 petite betterave
1 échalote
½ verre de vinaigre de vin
30 g de sucre en poudre
1 noisette de beurre
Sel et poivre
Huile pour friture

Le "jus" de betterave:

Faire fondre l'échalote avec le beurre, lorsqu'elle est transparente ajouter la betterave coupée en petits dés. Ajouter le vinaigre et le sucre, et porter à ébullition pendant 5 mn. Saler et poivrer. Mixer pour avoir une purée un peu épaisse, au besoin, rajouter un peu d'eau. Réserver.

Les fèves:

Faire cuire les fèves très rapidement à l'eau bouillante salée de façon à ce qu'elles restent entières. Réserver.

Les crevettes:

Décortiquer les crevettes en gardant le dernier anneau de la queue (utiliser les têtes pour faire un fond qui vous servira pour plein de choses, la recette est là).

Poser un grain de sel sur chaque queue de crevettes avant de les enrouler dans les lanières de kadaïf.

Chauffer un peu d'huile dans une poêle à bords hauts et dès qu'elle est très chaude, poser délicatement (du côté où les fils se terminent) environ le tiers des crevettes. Les retourner lorsque la pâte est dorée et dès que la deuxième face est colorée, les déposer sur un papier absorbant en attente. Faire cuire les autres crevettes en deux fois.

Aux ciseaux, retailer éventuellement un peu autour des crevettes pour que le croustillant soit plus joli.

Finition et dressage:

Réchauffer les fèves quelques secondes, poser un trait de "jus" de betterave et disposer les crevettes en long ou en rond, c'est selon l'assiette utilisée.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

