



TAGLIATELLES DE CAROTTES, EMINCE D'ENDIVES AUX CREVETTES CROUSTILLANTES



Pour 6 personnes:

3 belles carottes
3 endivettes
30 belles crevettes roses crues (surgelées)
1 jaune d'œuf délayé avec une goutte de lait
Sésame doré
Un peu de moutarde
Huile de sésame
Vinaigre de Xérès
1 càc de moutarde
Huile neutre, QS pour saisir les crevettes
Sel et poivre

Éplucher les crevettes en gardant juste l'anneau de la queue. Réserver.

Laver les carottes et les éplucher. Les détailler en tagliatelles avec l'épluche-légumes. Les cuire à peine 5 mn dans de l'eau bouillante salée. Elles doivent rester un peu croquantes.

Éplucher les endives et les émincer en très fins bâtonnets en prenant soin de n'utiliser que les feuilles et pas le cœur.

Préparer une vinaigrette bien relevée avec la moutarde, l'huile de sésame, le vinaigre de Xérès, du sel et du poivre.

Chauffer l'huile dans une poêle, paner les crevettes en les passant d'abord dans le jaune d'œuf puis en les roulant dans le sésame. Les saisir très rapidement dans l'huile chaude (environ 1mn à 1,5mn), les égoutter sur du papier absorbant et les réserver le temps de dresser les assiettes.

Finition:

Assaisonner séparément les tagliatelles de carottes et les 3/4 des endives assez généreusement avec la vinaigrette. Poser un lit d'endives au fond d'une assiette creuse, le recouvrir de carottes et parsemer quelques bâtonnets des endives restantes sur le dessus (pour le contraste des couleurs).

Disposer les crevettes tout autour, mettre une pincée de sel de sésame (gomasio).