



NAGE DE CREVETTES AU CAMEL, CITRONELLE ET GINGEMBRE



Pour 6 personnes :

- 36 grosses crevettes, crues de préférence (pour moi ici, c'est surgelé)
- 12 cl de fond de crevettes fait selon ma recette
- 1 verre de vin blanc
- 2 verres d'eau
- 1 échalote hachée
- 1 cm de gingembre frais 2 carottes coupées en lamelles très, très fines
- 4 bâtons de citronnelle fraîche
- Sel, poivre noir et 2 càc de miel d'acacia
- 150 g de pois gourmands effilés et coupés en biseau
- 1 belle courgette lavée, pas épluchée et détaillée en bâtonnets
- 1 càs d'huile d'olive

Décortiquer les crevettes, en garder une par personne avec leur tête. Réserver.

Dans une casserole faire fondre l'échalote, ajouter les carottes et les faire revenir une minute. Le tout sans coloration. Mouiller avec le fond de crevettes, les 2 verres d'eau et le verre de vin, ajouter le gingembre en fines rondelles et un bâton de citronnelle coupé en 5 tronçons. Saler.

Porter à ébullition et laisser **bouillonner** pendant ¼ heure. .

Filtrer et réserver au chaud, on doit avoir un jus clair et parfumé. Vérifier l'assaisonnement, ne pas oublier de donner 2 tours de moulin à poivre.

Sur ce fumet, prélever quelques càs que vous mettrez dans une casserole pour faire cuire rapidement les légumes, ils doivent rester croquants.

Les débarrasser dans la nage et dans la poêle encore chaude, mettre le miel avec une noisette de beurre et faire rôtir les crevettes décortiquées à feu très vif pour qu'elles caramélisent un peu.

Dressage :

Verser un peu de liquide au fond des bols ou des assiettes, répartir les légumes verts et les crevettes harmonieusement. Décorer éventuellement avec un tronçon de citronnelle qui par sa présentation, accentuera le côté exotique

C'est léger, c'est bon et c'est facile. Et je vous rappelle de garder à nouveau vos carapaces de crevettes pour refaire un fond et le congeler.