



**Grosses crevettes poêlées à la citronnelle tartare de légumes**  
**Très libre et lointaine interprétation sur une idée d'Antoine Westermann**



La recette pour 2 personnes:

6 grosses crevettes, 1 jus de citron -vert si possible-, 1cs de miel, 1 gousse d'ail.  
Pour le tartare : 25g de carotte, 25g de fenouil, 25g de courgette, 25g de céleri  
branche, 25g de radis roses, 25g de navet, 25g de brocoli, sel, poivre, huile  
d'olive, sauce piment antillaise ou Tabasco , une tige de citronnelle, sel noir de  
Hawaï ou fleur de sel.

Tailler tous les légumes en brunoise, les poêler très rapidement 2mn environ à  
l'huile d'olive pour les garder croquants, assaisonner, réserver. Décortiquer les  
crevettes, assaisonner les queues avec un peu de piment de Cayenne, les  
embrocher sur les tiges de citronnelle, réserver.

Faire revenir les têtes de crevettes à l'huile d'olive en les concassant  
légèrement, ajouter une gousse d'ail non pelée écrasée avec le plat du couteau, 1  
jus de citron, une pincée de sel, laisser réduire 2mn et ajouter 1cs de miel  
neutre, caraméliser, épaissir et passer pour obtenir environ 2cs de jus.

Dorer à la poêle les brochettes avec très peu d'huile d'olive.  
Réchauffer la brunoise, la dresser au fond de l'assiette à l'aide d'un emporte  
pièce rectangulaire, poser la brochette dessus décorer de quelques pointes de  
jus et de sel noir de Hawaï ou de fleur de sel.