

Crevette sur pic bretzel, sauce caramel de soja



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
246289	Queues de crevettes décortiquées crues 30/40 ASC Bon-et-Engagé	1 Pièce
196170	Jambon ibérique de Cebo 24 mois chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	10 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	10 Gramme
178333	Oeufs vrac plein air 53/63 g	1 Pièce
	Farine	10 Gramme
	Quart de citron	1 Pièce
	Cassonade	10 Gramme
	Branche de shiso	1 Pièce
	Thé au citron	1 Pièce
	Sauce soja	0.01 Litre
	Sel, poivre, tandoori	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser un bretzel selon la recette traditionnelle puis le saupoudrer d'épices à tandoori.
- 2 Cuisson traditionnelle de la queue de crevette sans décongélation au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C.
- 3 En sortie de four, déglacer à l'aide de thé citronné puis assaisonner (sel/poivre).
- 4 Piquer la queue de crevette cuite avec le bretzel, puis l'entourer de jambon ibérique.
- 5 Préparer un caramel sur une base de cassonade, puis le déglacer à l'aide de la sauce soja. Assaisonner (sel/poivre) et réserver.
- 6 Dresser. En finition : pluche de shiso, épices tandoori et zeste de citron.

Crevette sur pic bretzel, sauce caramel de soja



Le jambon Cébo doit rester cru, il apportera plus de saveur à la recette et gardera son fondant. Le thé citron peut être remplacé par un jus d'orange.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid