

# Tarte fine de crevettes sauvages simplement rôties, brunoise de fruits à l'huile de piment d'espelette



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
163067	Queues de crevettes sauvages décortiquées crues 26/30	50 Pièce
19989	Brunoise de fruits exotiques 1 kg	0.4 Kilo
	Piment d'espelette	0.03 Kilo
	Brin de ciboulette	10 Pièce
	Pâte à filo	10 Pièce
	Sel	10 Gramme
	Poivre	10 Gramme
	Miel d'acacia	0.1 Kilo
	Gingembre en poudre	0.03 Kilo
	Huile d'olive	0.05 Litre

## Etales de préparation

- 1 Réaliser une découpe de forme ovale dans la pâte à filo, puis la coller avec un mélange de miel et d'huile d'olive. Passer au four à chaleur sèche de façon à obtenir une belle coloration. Réserver
- 2 Poêler la brunoise de fruits encore surgelée dans un récipient de cuisson légèrement chemisé d'huile d'olive. Ajouter l'huile parfumée au piment d'Espelette. Vérifier l'assaisonnement (sel/poivre). Réserver
- 3 Saisir les queues de crevettes sauvages sans sel, dans un récipient de cuisson chemisé d'huile d'olive, les saupoudrer de gingembre puis terminer la cuisson au four, pour une meilleure concentration des arômes. Vérifier l'assaisonnement. Réserver
- 4 Finir avec une brin de ciboulette. Servir avec une petite salade