

CREVETTES À LA CRÉMÉE DE POIREAUX

Octobre 2011 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 24 belles crevettes roses
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 poireaux moyens
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de curcuma en poudre
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Sauteuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 17 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 5,20 € (soit 1,30 € par personne)



Recette :

Peler les échalotes, les hacher finement. Parer les poireaux, les couper en tronçons de 4 cm de long et détailler sur la longueur chacun d'eux en fins bâtonnets de 1 à 2 mm de large. Décortiquer les crevettes : ôter la tête, retirer la carapace en gardant juste le plumet terminal, les rincer et les égoutter

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer 2 minutes à feu doux en remuant. Incorporer les bâtonnets de poireau et cuire 5 minutes en remuant. Ajouter la crème, le curcuma, les crevettes, saler, poivrer, bien mélanger et laisser mijoter à feu très doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Accompagner avec un riz blanc.

i Pour une présentation un peu plus élaborée, on peut enfiler les **crevettes** trois par trois sur des mini-brochettes en bambou.

Boisson :

Un Arbois Chardonnay servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.