

CREVETTES À LA CRÉOLE

Décembre 2012 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 750 g de crevettes roses
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 oignons blancs frais
- ★ 2 cives
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 tomate allongée (Roma)
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 10 cl de lait de coco
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de Noilly-Prat
- ★ 1 cuillère à café de concentré de tomates
- ★ 5 gouttes de Tabasco
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Sauteuse, Jatte, Chinois

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 14,20 € (soit 3,55 € par personne)



Recette :

Décortiquer les crevettes : ôter la tête, retirer la carapace en conservant le plumet terminal, inciser le dos sur la longueur et retirer le boyau souvent de couleur noire (goût vaseux et amer, aspect peu appétissant). Les rincer et les sécher sur du papier absorbant. Peler les oignons, les hacher finement. Couper le citron en deux, extraire le jus dans une jatte, ajouter 25 cl d'eau. Parer les champignons, les détailler en fines lamelles et les plonger dans l'eau citronnée, les égoutter aussitôt. Couper la tomate en quatre, éliminer graines et jus, couper la pulpe en tous petits dés.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre avec l'huile à feu moyen, ajouter les oignons et laisser suer 2 minutes en remuant sans cesse, incorporer les champignons et continuer la cuisson 5 minutes sans cesser de remuer. Ajouter les crevettes, le concentré de tomates, les 2/3 des dés de tomate, le lait de coco, le Noilly-Prat. Saler, poivrer, ajouter le Tabasco et cuire à frémissement 5 minutes à feu doux et à couvert. Retirer les crevettes et les réserver au chaud dans le plat de service. Verser la crème dans la sauteuse, porter à frémissement en tournant, arrêter la cuisson. Passer la sauce au chinois au-dessus des crevettes en pressant bien pour extraire tous les arômes. Décorer avec les tiges de cives coupées en fines rondelles et le reste de dés de tomate. Accompagner avec un riz blanc.

 Utiliser de préférence des **crevettes** de calibre 30/40. A défaut de cives utiliser ciboule ou ciboulette, ou tiges d'oignons blancs frais. On peut remplacer le Tabasco par quelques fines rondelles de piment oiseau.

Boisson :

Un Quincy ou un Mâcon blanc servi à 12°C. (*)

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