

Cassiolette de crevettes à l'ail

CUISIMAGES

Réf :
2812

Type :
Crustacés

Préparation :
40min
Repos:

Cuisson :
20+15min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 600g de crevettes
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 verres de muscadet
- 2 cuillères à soupe de calvados
- 1 càs de concentré de tomates
- 1 noix de beurre
- Huile d'olive

Beurre manié :

- 20g de beurre / - 20g de farine

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



Ciselez l'ail et couvrez d'huile d'olive. Réservez.
Décortiquez les crevettes.

Pelez et coupez finement les échalotes. Faites les suer dans le beurre et un filet d'huile jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez les têtes de crustacés en prenant soin d'ôter les grandes antennes. Mélangez.

Versez le calvados et flambez.

Ajoutez le concentré de tomate.

Ajoutez ensuite le vin blanc et couvrez d'eau, puis portez à ébullition.

Réduisez la puissance du feu et laissez mijoter 20 min tout en écumant régulièrement.

Mixez la préparation puis passez-la à l'étamine en tassant bien, afin d'extraire le maximum d'arômes.

Portez à ébullition et réduisez la préparation de moitié.

Préparez un beurre manié et ajoutez progressivement à la préparation tout en fouettant constamment à l'aide d'un fouet. La préparation va s'épaissir. Réservez.

Incisez les crevettes sur le dos afin d'ôter l'intestin.

Dans une poêle, chauffez l'ail et l'huile.

Déposez les crevettes et faites cuire jusqu'à ce que les crevettes se recroquevillent.

Répartissez dans les cassiolettes et couvrez de sauce.
Enfournez pour 15 min dans un four préchauffé à 180°C.



Conseils
Variante
Vin