

Crevette d'Argentine cuite sous vide, sabayon aux pommes vertes et ciboulette |

Recette pour 4 personnes

Description

Une autre façon d'apprêter les crevettes, pour qu'elles soient charnues et juteuses au lieu d'être caoutchouteuses.

L'astuce du chef

La grosseur des crevettes est importante dans le calcul du temps de cuisson de cette recette, utilisez des crevettes 21/25 afin de respecter celui-ci.

Ingrédients

Pour le homard

- 250 Gr Crevette d'argentine
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 30 Gr Beurre

- Sel et poivre

Pour le sabayon

- 100 Ml Jus de pomme
- 15 Ml Vinaigre de cidre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Gr Beurre clarifié
- 0.50 Unité(s) Pomme verte
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Cuil. à soupe Citron
- 15 Ml Vin blanc
- 50 Gr Échalote

- Sel et poivre

Garniture

- 6 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **thermocirculateur** à **140 F°**

Pour la mise en place

Écrasez la gousse d'ail. Ciselez les échalotes, prélevez les zestes et le jus du citron, hachez la coriandre et taillez les pommes en fine brunoise (prenez soin d'ajouter un peu de jus de citron afin que vos pommes ne s'oxydent pas). Ciselez la ciboulette.

Détachez les queues des crevettes au besoin, assaisonnez de sel et piment d'espelette, puis placez-les dans la poche de cuisson, ajoutez votre gousse d'ail écrasée, le beurre et mettez sous vide.

Pour la cuisson du homard

Il vous faudra compter 12-15 minutes de cuisson à 60°C dans votre bain marie (attention, si vous mettez trop de poches en cuisson simultanément vous perdrez la chaleur de l'eau. Pour éviter cela, programmez votre sonde ou thermoplongeur 3 à 4 degrés au-dessus de la température demandée). À la sortie, plongez immédiatement le sac dans une eau glacée afin de stopper la cuisson.

Pour le sabayon

D'abord, clarifiez le beurre (faites-le fondre à la casserole sans le faire bouillir puis écumez les impuretés qui remontent la surface).

Ensuite, dans une casserole moyenne, ajoutez le jus de pomme, le vin blanc, le vinaigre, l'échalote et une pincée de sel, puis laissez réduire presque à sec ou jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Clarifiez maintenant vos œufs et placez les jaunes dans la réduction obtenue. Ajoutez-y une pointe d'eau froide et commencez à fouetter. Mettez-vous sur le feu à puissance minimum et émulsionnez votre sabayon comme une béarnaise. Au final incorporez doucement le beurre clarifié puis enfin la coriandre, la brunoise de pomme, un peu de zeste de citron et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez.

Pour le dressage

Dans une assiette plate de votre choix, déposez les crevettes en premier, ajoutez le sabayon sur le dessus ainsi que quelques pointes ici et là dans l'assiette. Finissez par quelques feuilles de coriandre, un peu de brunoise de pomme et du piment d'Espelette. Dégustez chaud!

Bon appétit!