

Crevettes poêlées, pop-corn maison au beurre à l'ail, piment rouge, mayonnaise au cari et coriandre |

Recette pour 12 tapas

Description

Une belle entrée qui peut aussi être une assiette de brunch bien de chez nous, le Québec dans l'assiette.

Sous forme de tapas vous allez faire des heureux.

L'astuce du chef

Il est possible d'utiliser des crevettes déjà cuites afin de sauver un peu de temps.

Ingrédients

Crevettes croustillantes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue

Pop-corn au beurre à l'ail

- 30 Gr Pop-corn
- 4 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Beurre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Cari en poudre
- 4 Branche(s) Coriandre
- 125 Ml Huile de canola

Jalapeno mariné (optionnel)

- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 150 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 125 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Décortiquez et nettoyez les crevettes, gardez la queue.

Épluchez et hachez l'ail finement.

Effeuillez et hachez la coriandre.

Taillez les jalapeno en rondelles.

Beurre à l'ail

Faites fondre le beurre et y ajoutez l'ail haché, laissez infuser sur un feu très doux.

Attention de ne pas apporter de coloration au beurre.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez les jaunes d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer de côté pour 5 minutes sur le comptoir.

Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. N'arrêtez pas de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. À l'aide d'une spatule en plastique, incorporez la poudre de cari, le jus de citron et la coriandre hachée.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin. Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Pop-Corn

Cuire le Pop-Corn en sac quelques minutes au micro-onde (selon les instructions), ou réalisez votre propre Pop-corn dans une casserole avec un peu d'huile et un couvercle.

Au moment de servir, arrosez les Pop-Corn de beurre à l'ail. salez et poivrez l'ensemble.

Crevettes

Saisir les crevettes dans une poêle chaude durant 2 minutes avec de l'huile et du beurre, assaisonnez.

Au moment de servir les réchauffer au four 2 à 3 minutes.

Jalapeno mariné

Dans une casserole, mélangez le vinaigre de riz et l'eau. Portez le tout à ébullition.

Ajoutez les rondelles de jalapeno et laissez reposer le tout 5 minutes hors du feu.

Montage

Dans une assiette, déposez une cuillère de mayonnaise au centre, déposez les crevettes tout autour.

Parsemez le Pop-Corn au beurre à l'ail sur les crevettes.

Bon appétit!