

Gratin de pommes de terre et crevettes, béchamel au safran, salade verte balsamique, zestes de citron

Recette pour 4

Description

Une combinaison surprenante et plutôt agréable, le safran nous apporte cette jolie lumière qui ensoleille ce plat.

Vous apprécierez tout autant la fraîcheur que nous laisse la verdure et ses zestes de citron.

Ingrédients

Garnitures du gratin

- 4 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- 20 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 35 Gr Moutarde de dijon
- Sel et poivre

Béchamel au safran

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Farine
- 250 Ml Lait
- 2 Pincée(s) Pistil de safran
- Sel et poivre

Montage et finitions

- 3 Branche(s) Persil
- Sel et poivre

Salade verte

- 4 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 0.50 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 45 Ml Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- Sel et poivre

Préparation

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

Mise en place

Dans une casserole d'eau froide bien salé, plongez-y les pommes de terre avec la peau (cuisson en robe des champs), portez le tout à ébullition. Assurez-vous de pouvoir transpercer une pommes de terre facilement avec la pointe du couteau. Les égoutter et les refroidir sous l'eau froide.

Hachez finement le persil.

Garnitures gratin

Épluchez les pommes de terre une fois cuites. Les couper en rondelles régulières, épaisses de 0.5 cm

maximum.

Dans un bol, réunir les crevettes et le jus de citron, salez et poivrez, bien mélanger.

Sois dans des plats à gratin individuel ou un grand, alternez les pommes de terre et les crevettes en les chevauchant légèrement.

Badigeonnez de moutarde à l'aide d'un pinceau la surface du gratin.

Béchamel safran

Dans une casserole, faites chauffer le lait doucement, ajoutez-y le pistil de safran, gardez-le au chaud.

Dans une autre casserole, faites fondre le beurre avant coloration ajoutez la farine, fouettez à l'aide d'un fouet, laissez cuire durant 1 minutes, attention, nous ne cherchons pas de coloration.

Ajoutez par la suite le lait au safran chaud, continuez de fouetter, portez le tout à ébullition sans cesser de fouetter, la béchamel va épaissir.

Une fois bien cuite, assaisonnez de sel et poivre, versez par la suite sur le ou les gratins de pommes de terre et crevettes.

Placez le ou les plats dans le four pour 10 à 20 minutes suivant la grosseur.

Assurez-vous d'une belle coloration, avant de servir parsemez de persil haché.

Salade vinaigrette

Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre puis ajoutez sel et poivre, ensuite, émulsionnez avec l'huile d'olive.

Au moment de servir, mélangez la roquette avec la vinaigrette, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Bon appétit!