

Millefeuille de Parmigiano Reggiano, crevettes épicées et sauce vierge

Recette pour 4 personnes

Description

Tuiles croustillantes de Parmigiano Reggiano intercalées avec des crevettes sautées épicées et une sauce vierge aux noix de pin rôties.

L'astuce du chef

Le piment oiseau est très piquant et peut être remplacé par quelques gouttes de Tabasco pour ceux qui tolèrent moins bien la nourriture épicée.

Ingrédients

Pour les tuiles de Parmigiano Reggiano

- 100 Gr Parmigiano reggiano
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les crevettes épicées

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Ml Miel
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la sauce vierge

- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Noix de pin
- 10 Branche(s) Persil
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Mise en place

Faites dorer les pignons de pin environ 4 minutes au four. Coupez les tomates cerises en petits cubes. Zestez le citron et pressez son jus. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Taillez le poivron rouge en brunoise. Taillez les crevettes en 2 dans le sens de la longueur. Coupez le piment en deux, retirez les graines et hachez la chair.

Préparation des tuiles de Parmigiano Regianno

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier parchemin, déposez une cuillère à soupe de parmesan râpé et étendez-le finement en forme de cercle. Répétez l'opération pour obtenir au moins 12 disques de parmesan, bien espacés sur votre plaque. Faites cuire les tuiles au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et faites-les refroidir avant de servir.

Préparation des crevettes épicées

Faites sauter les crevettes dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient toutes roses. Salez et poivrez et ajoutez le jus et les zestes de citron, l'ail haché, le poivron, le piment fort, le miel et poursuivez la cuisson 1 minute. Ajoutez la ciboulette et réservez.

Préparation de la sauce vierge

Mélangez tous les ingrédients de la sauce vierge, versez un bon filet d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, superposez une tuile de parmesan puis un peu de crevettes épicées, puis une tuile et ainsi de suite pour un total de 3 tuiles par personne. Agrémentez votre millefeuille avec un peu de sauce vierge.

Bon appétit!