



CREVETTES GÉANTES EN HABIT VERT AU BAUMES-DE-VENISE

Pour 4 personnes

- 24 crevettes géantes
- 30 g de beurre
- 24 feuilles d'épinards équeutées, lavées et asséchées
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 petite carotte hachée
- 1 petit oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 250 ml de Beaufort
- 250 ml de crème à 35%
- 1 branche de thym
- quelques feuilles de marjolaine
- carottes et courgettes pour l'accompagnement et la décoration

Recette :

1. Décortiquer et nettoyer (petit boyau noir dans la partie supérieure) les crevettes et conserver les carcasses.
2. Dans une poêle antiadhésive très chaude avec une noix de beurre, faire saisir très rapidement les crevettes. (30 sec de chaque côté) Saler et poivrer. Réserver
3. Faire tomber rapidement les épinards dans une casserole avec couvercle, ou 3 min sur une plaque dans le four à 200°.
4. Envelopper délicatement chaque crevette dans une feuille d'épinard. Les déposer sur une plaque légèrement beurrée allant au four. Réserver.
5. Faire la sauce en chauffant une casserole avec l'huile d'olive.
6. Faire revenir les carcasses de crevettes à haute température pendant 2 à 3 minutes.
7. Piler les carcasses pour en sortir le jus.
8. Ajouter ensuite carotte, oignon, ail et la branche de thym, cuire encore doucement 5 min.
9. Ajouter le Beaufort,
10. Saler, poivrer et ajouter une petite pincée de piment de Cayenne.
11. Laisser réduire aux deux tiers et couler dans une passoire.
12. Vérifier l'assaisonnement, ajouter la crème et laisser encore cuire doucement 5 min.
13. Cuire les carottes et les courgettes dans de l'eau bouillante salée. Les trancher ensuite avec une mandoline.
14. Terminer la cuisson des crevettes dans un four à 200° pendant 4 à 5 minutes
15. Verser la sauce dans le fond de l'assiette.
16. Déposer harmonieusement les crevettes, les lamelles ou bâtonnets de carottes et de courgettes et les feuilles de marjolaine.

Avril 2004, Arno Wolfensberger, Henri Guggenbuhl, Michel Pahud et Eric Wuthrich