



CREVETTES

par Dominique Corby Restaurant «Le 6ème Sens» Tokyo. Japon.

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

16 crevettes
80 ml de fumet de poisson
80 ml de fond brun de volaille
400 ml de jus de tomate
20 g de poudre de gingembre
2 g de poivre noir en grains
2 g de sumac en poudre, 4 g de fleur de sel
1 blanc d'œuf, 1 tomate concassée
Pluches de cerfeuil ciselées
6 g de feuilles de gélatine trempées dans de l'eau

Pour la garniture

2 oeufs durs, 4 oeufs de caille
40 g de quinoa, 40 g de millet
10 g de poutargue
60 g de carottes, poireau et céleri branche coupés en brunoise
Bouillon de légumes
12 feuilles de basilic frites
Sauce vinaigrette (huile d'olive, jus de citron, sel, poivre)

Réalisation

Décortiquer les crevettes. Porter à ébullition le fumet de poisson, le fond brun de volaille, le bouillon de légumes, le jus de tomates et les carapaces de crevettes. Ajouter poivre, sumac et fleur de sel. Y faire cuire brièvement les crevettes décortiquées. Porter la cuisson à ébullition, ajouter le blanc d'œuf battu, les tomates le gingembre et le cerfeuil haché. Clarifier et passer au chinois. Ajouter dans ce bouillon la gélatine ramollie.

Préparation de la garniture: Ecraser les oeufs durs à travers une passoire. Faire cuire le quinoa et le millet dans le bouillon de légumes. Egoutter et laisser refroidir. Blanchir les carotte, poireau et céleri.

Finition&Dressage

Répartir les oeufs «mimosa», les légumes, le quinoa et le millet dans des assiettes creuses, y verser la gelée et la faire prendre au réfrigérateur. Faire pocher les oeufs de caille. Couper les crevettes en deux (4 crevettes par assiette), les dresser sur la gelée.

Garnir d'un oeuf de caille, de poutargue et décorer de feuilles de basilic frites. Asperger les crevettes de sauce vinaigrette.

Le mot du Chef: le petit oeuf poché dressé sur la gelée parfumée au gingembre dont le jaune coulant sert de sauce...La fraîcheur succulente de la gelée s'harmonise agréablement avec la texture des crevettes de Nouvelle Calédonie.(Recette extraite de mon livre « Les 13 chapitres»,