



## CREVETTES DE DAKHLA, PASTÈQUE ET JUS REDUIT par Fabrice Vulin Restaurant «Dar Ennassim» Marrakech. Maroc.

---

Nbre de personnes : 4



### ***Ingrédients***

2 kg de crevettes.  
200 g d'amandes effilées.  
1 dl de lait.  
1 oeuf.  
1 grosse tranche de pastèque.  
Bouquet d'herbes pour décorer.

### ***Réalisation***

Décortiquer les crevettes. Les paner à l'anglaise avec l'œuf et le lait mélangés.  
Les enrober d'amandes effilées .  
Couper quatre rectangles de pastèque. Saler légèrement.  
Réaliser quatre petits bouquets d'herbes pour la déco et les conserver au frais dans un linge humide.  
Réaliser un petit jus bien réduit de crustacés avec les carcasses de crevettes.  
Sauter les crevettes au beurre.  
Dresser harmonieusement en créant du volume dans une assiette blanche.