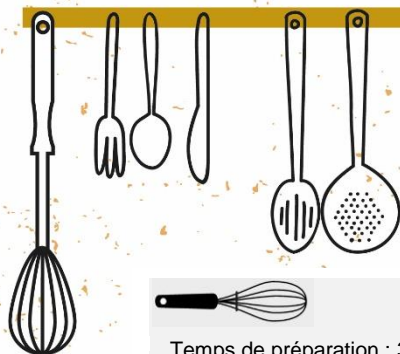


Recette

du

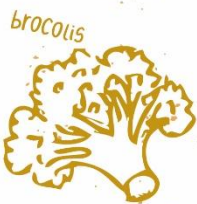
Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 30



Temps de cuisson : 45 mn



Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de crevettes crues décortiquées
- 4 oignons
- 2 gousses d'ail
- Pluches de basilic ou d'estragon ou de thym suivant la saison
- 10 cl de Noilly Prat
- 200 cl de crème liquide
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel / Poivre
- 3 pincées de piment d'Espelette
- ½ botte de persil frisée a haché
- 300 g Riz camarguais

Information sur le Noilly Prat

Plus aromatique que le vin blanc, le Noilly Prat est un vermouth élaboré à partir de vins blancs, d'herbes et d'épices dont la camomille, la coriandre du Maroc, la cardamome d'Inde, la fleur de sureau, la gentiane de France, l'orange amère de Tunisie et la noix de muscade d'Indonésie.

Queues de crevettes poêlées déglacées au Noilly Prat Riz parfumé

La recette

Cuisson du riz

1. Peler et Couper 2 oignons en petite brunoise et faire légèrement colorer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive
2. Ajouter la quantité de riz et faire nacrer le riz puis assaisonner.
3. Rajouter la crème liquide, bien mélanger et ajouter de l'eau afin de recouvrir le riz.
4. Cuire pendant à peu près 20 à 25 minutes à feu doux ou au four (au choix)
5. Contrôler de temps en temps la cuisson du riz et rajouter au besoin de l'eau pour aider le riz de finir de cuire.
6. En fin de cuisson du riz, s'il manque du liquide rajouter de la crème liquide, remuer et maintenir au chaud a couvert.

Cuisson des crevettes

1. Peler et couper 2 oignons en petite brunoise et faire de même avec les gousses d'ail.
2. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, attendre qu'elle soit chaude et y incorporer les dés d'oignon et l'ail, les faire juste colorés sans les brûlés.
3. Ajouter les crevettes et faire colorer le tout, puis Ajouter ensuite les herbes aromatiques ciselés, remuer à nouveau.
4. Déglacer au Noilly Prat, laisser réduire.
5. Incorporer la crème fraîche et laisser réduire la préparation afin d'obtenir une sauce onctueuse
6. Réserver au chaud

Dressage des assiettes

Dans chaque assiette, disposer un emporte-pièce rond, les remplir de riz et bien tasser. Enlever les emportes – pièces, disposer les crevettes et la sauce autour. Décoration au choix.

Vocabulaire Professionnel

- Brunoise : Légumes coupés en petits dés.
- Déglacer : Liquéfier les sucs brunis au fond d'un récipient en ajoutant un liquide

