

Max & VÉNUUS

Beignets de crevettes en kadaïf

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 beaux scampis crus
- 1 sachet de pâte à kadaïf
- 1 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 cà s de concentré de tomates
- 1 poivron rouge et 1 poivron jaune
- 3 oignons fanes
- 1 concombre
- 3 tranches d'ananas
- Vinaigre blanc
- Huile d'olive
- Le jus d'un citron
- Sel + fleur de sel
- Poivre

- Piment d'Espelette

La préparation

1. Décortiquez les scampis en laissant le bout de la queue et en réservant les têtes. Retirez le boyau en l'ouvrant par le dos et salez ;
2. Enroulez-les de pâte à kadaïf en commençant pas la queue et réservez au frais ;
3. Pour réaliser un coulis de scampis, coupez le céleri, la carotte et l'oignon en morceaux. Faites-les suer dans de l'huile d'olive et ajoutez-y les têtes des scampis en les écrasant bien et l'ail. Mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille et laissez cuire à petits frémissements. A mi-cuisson assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Une fois réduit, passez-le au chinois et ajoutez 1 c à s de concentré de tomates ;
4. Pour le bouillon aigre-doux, faites fondre le sucre dans un poêlon et ajoutez-y le vinaigre blanc. Déglacez avec le coulis de scampis et assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Portez à ébullition. Incorporez les poivrons épluchés et coupés en Duxelles dans le bouillon toujours à ébullition. Ajoutez-y ensuite les ananas détaillés en Duxelles ;
5. Plongez les scampis dans une friteuse à 170° quelques minutes en les détachant les uns des autres. Une fois cuits, déposez-les sur du papier absorbant et assaisonnez-les de fleur de sel.

Le dressage

1. Déposez des concombres coupés dés dans un bol, versez le bouillon aigre-doux par-dessus et terminez par des tronçons d'oignons fanes ;
2. Disposez les beignets de scampis sur une assiette et le bol du bouillon.

Bon appétit