

Minestrone au butternut et crevettes Mermaid King Prawns sous vide

Auteur: Frederik Jud



Ingredients

Soupe au chorizo et au butternut :

160 g de chorizo fort
250 g de poivron jaune
250 g de courge butternut, épluchée et épépinée
160 g d'échalotes
120 g de pommes de terre
2 gousses d'ail
2 CS de paprika Wiberg, fumé
600 g de fond de volaille
4 peperoncins
4 branches de thym
2 branches de romarin
200 g d'huile d'olive
15 ml de fond de volailles
50 g de beurre
100 g de flageolets, trempés et écosés
100 g de pâtes Barilla Trofie Liguri

Glace aux crevettes « Mermaid King Prawns » :

50 g de lait en poudre
90 g de glucose
130 g de Basic Textur
6 g de sel
1 g de paprika Wiberg, fumé
500 g de lait entier
200 g de crevettes « Mermaid King Prawns »
sautées dans leur carapace, décortiquées et taillées en brunoise
20 g de beurre de crevettes

Crevettes « Mermaid King Prawns » (sous vide) :

10 crevettes « Mermaid King Prawns »

Préparation

Soupe au chorizo et au butternut :

Couper le chorizo. Couper le poivron en quatre, épépiner et couper en lanières. Débiter la courge butternut en lanières. Éplucher et émincer les échalotes, les pommes de terre et l'ail et couper le chorizo en dés. Faire revenir les lanières de poivron et de butternut dans l'huile d'olive pendant environ 2 minutes. Ajouter le paprika fumé.

Mouiller avec le fond de volaille et ajouter les peperoncins, porter à ébullition et laisser mijoter à petit feu pendant environ 30 minutes. Passer le tout au mixeur puis au tamis fin. Faire ensuite légèrement réduire, ajouter les herbes et laisser infuser quelques instants. Bien saler. Passer de nouveau au tamis fin et ajouter l'huile d'olive en mixant au mixeur plongeant.

Faire cuire les flageolets pendant 4 minutes dans l'eau bouillante salée. Plonger ensuite immédiatement dans l'eau glacée à l'aide d'une écumoire pour refroidir. Égoutter les flageolets refroidis et enlever la petite peau. Faire cuire les pâtes et égoutter. Faire chauffer le fond de volaille et y mettre les flageolets, les pâtes et le beurre. Bien agiter afin de bien glacer l'ensemble des ingrédients.

Glace aux crevettes « Mermaid King Prawns » :

Mélanger les ingrédients secs, ajouter le lait et le Basic Textur et pasteuriser à 85 °C. Incorporer les crevettes et le beurre de crevette. Verser le mélange dans une glacière ou des bols Pacojet et surgeler.

Crevettes « Mermaid King Prawns » (sous vide) :

Décortiquer les crevettes et retirer l'intestin. Conditionner sous vide avec l'huile de graines de courge et faire cuire 15 minutes au bain **fusionchef** à 56 °C. Saler et poivrer et enrober de graines de courge grillées.

Crème de graines de courge :

Mixer les graines de courge grillées avec l'eau dans le Thermomix jusqu'à obtention d'une consistance très fine, tout en ajoutant l'huile de graines de courge en filet. Saler et poivrer.

Pain aux graines de courge :

Minestrone au butternut et crevettes Mermaid King Prawns sous vide

Huile de graines de courge « Franks Kürbiskernöl Gusto » pour poisson
Sel
Poivre

Crème de graines de courge :

200 g de graines de courge, grillées
200 g d'eau
80 g d'huile de graines de courge « Franks Kürbiskernöl Gusto » pour poisson
Sel
Poivre

Pain aux graines de courge :

120 g de crème de graines de courge
120 g de blanc d'œuf
80 g de jaune d'œuf
50 g de sucre
2 g de sel
20 g de farine

Butternut à l'aigre-doux (sous vide) :

300 g de mangue
200 g de courge butternut
1 échalote
1 gousse d'ail
1 piment
10 g de gingembre frais
16 g de cassonade
1 capsule de cardamome
½ CC de graines de coriandre
½ CC de cumin
0,6 dl de vinaigre de cidre
Sel
Poivre

Feuille croustillante au butternut :

300 g de courge butternut
2 branches de thym citronné
40 g d'huile de colza
5 feuilles de gélatine
Sel
Poivre

Présentation :

1 barquette de cresson « Affilla Cress »
1 barquette de cresson « Borage Cress »
50 g de graines de courge, grillées et concassées

Mélanger les graines de courge aux blancs et aux jaunes d'œuf, au sucre et au sel. Incorporer la farine, passer au tamis et verser dans un siphon iSi. Insérer deux cartouches de N2O et mettre au frais. Inciser légèrement le fond de quatre gobelets en plastique.

Remplir les gobelets au tiers avec le mélange contenu dans le siphon. Retourner les gobelets, les placer sur une assiette et faire cuire pendant environ 90 secondes au four à micro-ondes à 900 Watt. Faire glisser la pâte des gobelets et entourer immédiatement de film étirable pour éviter qu'elle ne dessèche.

Butternut à l'aigre-doux (sous vide) :

Couper la courge butternut en tranches et découper des ronds à l'emporte-pièce. Éplucher les mangues. Séparer la chair du noyau et la couper en dés d'environ 1 cm de côté. Éplucher et émincer l'oignon, l'ail et le gingembre. Couper le piment en deux, le vider et l'émincer. À l'exception de la courge butternut, placer tous les ingrédients dans une poêle et porter à ébullition. Conditionner la courge butternut sous vide avec le chutney et faire cuire 15 minutes environ au bain **fusionchef** à 85 °C.

Feuille croustillante au butternut :

Éplucher la courge butternut et l'enrouler dans une feuille d'aluminium avec le thym citronné, l'huile de colza, le sel et le poivre. Faire cuire la courge butternut au four à 200 °C dans la feuille d'aluminium pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Mixer ensuite au Thermomix jusqu'à obtention d'une purée onctueuse. Incorporer la gélatine ramollie et passer au tamis fin.

Étaler cette purée sur une feuille de silicone trouée et faire sécher au déshydrateur ou au four à 65 °C. Casser la feuille croustillante en morceaux.

Présentation :

À l'aide d'une spatule, étaler la crème de graines de courge sur les assiettes dans le sens de la longueur et y déposer les pâtes et les crevettes. À l'aide d'un emporte-pièce plus petit, découper des ronds de butternut à l'aigre-doux. Sur le plus petit morceau de butternut, déposer la glace aux crevettes et garnir avec une feuille croustillante.

Disposer les flageolets, la feuille croustillante et le cresson harmonieusement tout autour. Placer le plus grand morceau de butternut à droite de la crevette et garnir de graines de courge grillées. Servir le fond de courge butternut séparément et en napper le plat.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Frederik Jud (1er finaliste des éliminatoires du concours JUNGE WILDE / catégorie : Entrées).