

Auteur: Heiko Antoniewicz
Temps de cuisson: 15 minutes



Ingredients

Crevettes (sous vide) :

16 crevettes géantes (Tiger Prawns),
épluchées, sans boyaux
60 g d'huile d'olive citronnée
1 brin de romarin
40 g de beurre
un peu d'huile de noisette

Gaspacho :

1 concombre
1 poivron rouge
3 tomates
5 g d'ail (jeune)
30 g d'amandes décortiquées
500 ml de jus de betterave rouge fraîche
100 g de granulé de betterave
30 ml de vinaigre de vin rouge
4 cuillères rases de Xanthazoon

Yaourt :

200 g de yaourt
5 g de gomme algine
sel marin de Maldon
poivre de Tasmanie
un peu d'huile pimentée

Préparation

Crevettes (sous vide) :

Conditionner les crevettes sous vide avec les autres ingrédients et faire cuire 15 minutes au **fusionchef** à 56 °C. Faire mousser du beurre dans une poêle et mélanger avec de l'huile d'olive citronnée. Faire revenir brièvement les crevettes dans ce beurre et servir.

Gaspacho :

Couper le concombre, le poivron, les tomates et l'ail en gros dés. Mélanger avec le sel, le vinaigre, les amandes et le granulé de betterave. Laisser mariner 6 heures au réfrigérateur puis mixer finement avec le jus de betterave fraîche. Passer et lier avec le Xanthazoon.

Yaourt :

Assaisonner le yaourt avec le sel et l'huile pimentée. Mélanger 1000 ml d'eau et 5 g de gomme algine et passer au tamis. Avec une petite cuillère, verser le yaourt dans la pâte d'algine et laisser macérer 5 à 10 minutes. Rincer à l'eau et dresser.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Heiko Antoniewicz.
Photo : © nito / Fotolia.com