



CREVETTES AU POIVRE ROSE

Pour 4 personnes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

- 20 crevettes grosseur 31/40
- 30ml d'huile de canola
- 2 échalotes grise
- 30ml de poivre rose
- 1 pincée de piment d'Espelette ou de Cayenne
- 50ml de brandy
- Sel

Salade:

- 1 bulbe de fenouil
- Branches de fenouil
- 4 tomates séchées dans l'huile ciselées finement
- Jus de 1 citron
- 40ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation:

Bien assécher les crevettes dans du papier essuie-tout; les saler et réserver.

Chauffer le *Wok en acier inoxydable chirurgical* à feu vif. Ajouter l'huile; les crevettes, les échalotes hachées finement et sauter rapidement 2 minutes. Ajouter le poivre rose, le piment; déglacer au brandy. Servir immédiatement sur une salade de fenouil.

Salade:

À l'aide d'une mandoline, trancher finement le bulbe de fenouil. Dans un bol mettre le fenouil, les tomates, l'huile, le jus de citron et mélanger le tout.

Présentation:

Répartir la salade dans 4 assiettes; y déposer les crevettes et parsemer le feuillage du fenouil.