

Salade de cœur de palmier frais, ananas, crevettes

Relevée de citron caviar

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la sauce cocktail :

1 œuf, 2dl d'huile de tournesol, 1 cuillère de gingembre râpé, 1 cuillère de citronnelle en purée, un trait de vinaigre balsamique, 1 cuillère de ketchup, 1 cuillère de moutarde, 1 pointe de pâte de piment, sel

Pour la salade :

6 cœurs de palmier frais, 1 ananas victoria, 1 pomme verte, sel, vinaigre balsamique blanc, huile

Pour les condiments et la finition :

1 fruit du dragon, pousses de petits pois vertes et blanches, citron caviar, fleur de sel, huile à la mandarine

Pour le condiment Yuzu :

1 coin, 2 yuzus, 1 cuillère de sucre

Les crevettes :

Décortiquer les queues de crevettes et retirer les boyaux.

Réserver les têtes et les carapaces pour une autre utilisation.

Placer les queues sur une plaque. Assaisonner d'un peu de piment et d'un filet d'huile d'olive.

Cuire 2mn environ au four chaud pour que les crevettes soient raidies mais restent translucides.

Couper chaque crevette en 3 tronçons. Réserver.

La salade :

Couper les cœurs de palmier, l'ananas et la pomme verte en dés de 5mm. Les assaisonner de sel, huile de tournesol et vinaigre balsamique blanc

La sauce cocktail :

Monter une mayonnaise ferme avec l'œuf, la moutarde, et l'huile. Ajouter le gingembre, la citronnelle, le piment, le ketchup. Assaisonner de sel et d'un trait de vinaigre balsamique blanc.

Le condiment Yuzu :

Couper le coin en dés en enlevant les pépins mais en gardant la peau. Cuire dans 2 verres d'eau avec les zestes des 2 yuzus et 1cuillère de sucre. Lorsque le coin est fondant ajouter le jus des yuzus et mixer finement. La consistance doit être crémeuse et le gout acidulé.

Le dressage :

Répartir la sauce cocktail au fond de 6 assiettes. Poser uniformément dessus la salade de cœurs de palmier. Répartir les crevettes dessus puis le fruit du dragon coupé en dés de la taille des crevettes.

Poser quelques points de condiment yuzu. Décorer harmonieusement avec des pousses de pois vertes et blanches. Poudrer de fleur de sel et finir avec quelques grains de caviar citron et un filet d'huile à la mandarine.