

Velouté de bananes plantain aux écrevisses

Temps de préparation

45 minutes

Temps de cuisson

15 minutes

Nombre de couverts

4



Matthieu Jolly

L'Ajoupa 2 gros



Liste des ingrédients

- 4/5 bananes plantain
- 1 kg d'écrevisses
- 2 échalotes
- 5 piments végétariens
- 5 feuilles de gros thym
- 1 l de crème
- 1 l de lait
- 10 cl de rhum vieux
- 5 Feuilles de bois d'Inde
- 1 tige de citronnelle
- 10 g de chardon béni
- 10 cl d'huile d'olive environ
- PM Sel/poivre blanc

Recette

Faites blanchir les écrevisses 1 minutes dans un bouillon (feuilles de bois d'Inde, gros thym, chardon béni, citronnelle, piment végétarien)

Stoppez la cuisson dans un bain de glaçons.

Décortiquez les écrevisses, colorez les queues d'écrevisses à l'huile d'olive, ajoutez en fin de cuisson du chardon béni.

Flambez au rhum vieux puis réservez

Faites colorer 200 à 300 g de carcasses d'écrevisses.

Ajoutez les échalotes et le piment végétarien préalablement coupés.

Ajoutez une partie de la banane plantain coupée en grosses rondelles.

Flambez les bananes au rhum vieux, ajoutez la crème, le lait et quelques feuilles de gros thym.

Faites mijoter 10 à 15 minutes.

Mixez, passez au chinois étamine, rectifiez l'assaisonnement.

Taillez en brunoise le reste de la banane plantain puis faites-la revenir dans un peu d'huile. Assaisonnez.

Dans un grand bol ou une assiette creuse, déposez les queues d'écrevisses au centre puis autour la brunoise de bananes plantain.

Terminez la présentation en versant le velouté

Bon appétit