

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Royale de Crevette & sa nage

Le 3 février 2010

1

C'est encore une fois à Monsieur Alain DUCASSE que vous devrez cette recette.

Je l'ai à peine simplifiée, mais je vous assure qu'elle est excellente, et elle fera, pourquoi pas une parfaite entrée pour votre dîner de St Valentin !

Ne vous arrêtez pas à la photo que je vous propose de ce plat. Je l'ai prise rapidement lors d'une soirée et elle n'est pas du tout à la hauteur de ce plat plein de finesse & de saveurs. Promis, je vais y remédier rapidement.

Votre panier pour 4 personnes :

500 gr de crevettes bouquets non décortiquées

2 jaunes d'œufs

1 œuf entier

10 cl de lait

20 cl de crème fraîche fleurette

20 cl de crème liquide

20 cl de vin blanc

50 gr d'échalotes

1 branche de céleri

½ carotte

2 feuilles de basilic

3 oignons nouveaux

1 citron

10 grains de poivre blanc

10 graines de coriandre

2 citrons

50 gr de crème épaisse

Gelée de piment d'Espelette

Fleur de Sel

Huile d'olive



Débutez votre préparation par votre royale de crevette.

Décortiquez vos crevettes. Vous aurez besoin de 200 gr de chair.

Réservez vos têtes pour votre nage.

Hachez vos queues de crevettes avant de les piler dans un mortier sans les chauffer.

Monsieur Ducasse conseille de passer ensuite votre préparation au tamis de crin. J'avoue oublier cette étape.

Faites bouillir le lait & le refroidit à ... 3° !

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

C'est une recette de grand chef, je vous l'avais dit ;-)

Mélangez le lait, la crème et les œufs, puis versez le tout sur la chair des crevettes.

Personnellement en versant la préparation sur la chair, j'en profite pour la passer au chinois afin de retenir les chalazes.

Mélangez votre préparation.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et ajoutez un café à café de gelée de piment d'Espelette.

Monsieur Ducasse utilise lui du Tabasco.

Filtrez une nouvelle, mais dernière fois votre préparation au chinois fin.

Préchauffez votre four à 100°.

Beurrez vos moules avec du beurre pommade, à moins d'en utiliser en silicone, puis faites les refroidir afin que le beurre durcisse et ne se mêle pas à la préparation.

2

Remplissez-les de royale.

Faites cuire au bain-marie, en commençant la cuisson à l'eau froide durant une 40aine de minutes.

Pendant ce temps, préparez votre nage de crevette. Personnellement je l'adore, et je passe mon temps à venir la goûter, ... mais juste pour vérifier !

Dans une casserole à fond épais, faites suer l'échalote émincée avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les têtes de crevettes précédemment réservées et déglacez à l'aide du vin blanc & laissez réduire de moitié.

Ajoutez la crème liquide & laissez cuire à couvert à feu très doux jusqu'à épaississement et mettre à égoutter dans une passoire.

Pelez l'un de vos citrons à vif et débitez le petit cube. Inutile de lever les suprêmes, la nage devra passer une dernière fois au chinois avant d'être servie.

Faites suer dans une sauteuse la garniture aromatique et ainsi que les cubes de citron, puis ajoutez la base de crème/

Laissez infuser à feu très doux une 15aine de minutes avec le basilic, le poivre et la coriandre en grain.

Roulement de tambour !!!!

Filtrez, & promis cette fois c'est la dernière, dans une étamine et refroidissez sur glace.

En finition, ajoutez la crème épaisse, ainsi qu'un trait de jus de citron.

Rectifiez l'assaisonnement.

Cette fois, il ne vous reste plus qu'à dresser vos assiettes !

Nappez le fond de vos assiettes de la nage réduite.

Dressez au centre les royales.

C'est parfait !

Monsieur Ducasse recommande de servir ce plat avec des crevettes bouquets décortiquées et raidies au beurre de crustacés. Pour les fêtes n'hésitez pas à y ajouter quelques bâtonnets de truffes qui se marieront à merveille avec ce plat.

Bon appétit !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*