

**« Tartare, huile d'olive et citron, au naturel
Accompagnée d'un tartare de légumes sauce soja, yuzu et wasabi,
Et de Borage Cress (Micro végétal au goût d'huitre et de concombre) »**

pour 4 personnes :

20 Crevettes calibre 21/30 Grosses pommes de terre

1 Poivrons

2 Tomates

½ Concombre

¼ de Boule de Céleri

½ l de crème

1 citron

100 grs de farine

100 grs de sucre

100 grs de beurre

10 grs de sel

2 Œufs

Cognac, Noilly Prat, Yuzu, Wasabi, Huile d'olive, Borage cress

- Tartare de légumes

Eplucher les légumes, couper en petits dés,
Assaisonner le tout au yuzu, wasabi, sel et poivre

- Cornet

Mélanger le sucre, le sel et le beurre, terminer par la farine puis les œufs,
Etaler la pâte obtenue sur une plaque antiadhésive dans un pochoir de 10
cm de diamètre

Enfourner à 180°C jusqu'à légère coloration puis former les cornets
pendant qu'ils sont encore chauds jusqu'à durcissement

- Tartare de crevettes

Tailler 8 crevettes en petits dés, assaisonner huile d'olive, sel et poivre

**« Juste à la plancha, bleu à cœur, sel de Guérande et poivre de
Séchuán
Accompagnée d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Et d'un onctueux velouté de sa carapace monté au beurre de piment
d'Espelette »**

Eplucher les crevettes en prenant soin de garder les carcasses que vous aller faire revenir à l'huile d'olive, flamber au cognac, déglacer au Noilly Prat, crémer et passer au chinois pour obtenir le velouté

Faire cuire les pommes de terre puis les écraser à la fourchette en arrosant d'huile d'olive

Griller 12 crevettes à la plancha jusqu'à coloration rosée brillante

Recette proposée par :

Christophe POIROT
La Table d'Angèle
30 Grand rue
88250 La Bresse
03 29 25 41 97