

Accras de crevettes, mesclun et fèves germées, mayonnaise épicée au curry |

Recette pour 12 Tapas



Description

Un délice venu des îles, à servir à l'apéritif ou en entrée.

Ingrédients

Pour les accras

- 200 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Gousse(s) Ail
- 200 Gr Farine
- 10 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Oeuf
- 170 Ml Lait
- 1 Unité(s) Poivron rouge

- Sel et poivre

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 4 Poignée(s) Fèves germées
- 1 Unité(s) Lime
- 45 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Sauce soya

- Sel et poivre

Pour la mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile végétale
- 5 Ml Curry en poudre
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **390 F°**

Mise en place

Plongez les crevettes dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes, égouttez-les puis rafraichissez-les.

Préparation des accras

Taillez les légumes en fine brunoise (petits cubes) (oignon blanc, poivron rouge, piment jalapeno), hâchez l'ail, les oignons verts et la ciboulette. Détaillez les crevettes en petits morceaux.

Dans un bol, mélangez la farine avec la poudre à pâte, ajoutez les 2 oeufs puis le lait. Mélangez bien pour obtenir une préparation bien lisse. Ajoutez-y les légumes en brunoise, l'ail, les oignons verts, la ciboulette et les crevettes. Mélangez bien le tout.

Dans une friteuse chauffée à 350°F, faites frire de petites boules de pâte, et égouttez-les sur du papier absorbant. Réchauffez-les à la dernière minute dans un four bien chaud.

Préparation de la salade

Mélangez le jus de lime, la sauce soya et l'huile d'olive avec sel et poivre dans un bol. Versez le tout sur le mesclun et les fèves germées.

Pour la mayonnaise

Dans un bol, mettez le jaune d'œuf, le curry, la moutarde, ainsi que la pâte de piment et mélangez. Ajoutez ensuite l'huile petit à petit et mélangez jusqu'à obtention de la mayonnaise.

Pour le dressage

Mettez une poignée de mesclun au centre de l'assiette et disposez les accras sur le dessus. Mettez la mayonnaise dans un petit ramequin sur le côté, vous êtes prêt(e) à servir!

Bon appétit!