

# Crevette papillon au cari, caviar de Butternut à la marmelade de citron, crostini et ciboulette |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

De fines tranches de baguette croustillantes et tartinées d'une purée de courge à la marmelade d'agrumes et finalisées avec de savoureuses crevettes sautées au cari

## L'astuce du chef

Étant donné que cette bouchée est servit sur un croûton, prévoyez des tranches de pain très fines pour un maximum de plaisir en bouche.

## Ingrédients

### Crevettes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Cuil. à thé Cari en poudre

### Courge

- 300 Gr Courge butternut
- 100 Gr Citron
- 100 Gr Sucre
- 100 Ml Eau

### Garniture

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Lime

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Déveinez (au besoin) et ouvrez les crevettes en papillon, avec un petit couteau bien aiguisé, pratiquez une incision profonde dans la chair de chaque crevette. Ouvrez délicatement les crevettes en papillon.

Rincez à l'eau froide et asséchez avec du papier essuie-tout.

Ciselez finement la ciboulette.

Taillez la courge en petits dés.

Taillez le citron en morceaux et retirez les pépins.

Arrosez les tranches de baguette d'un léger filet d'huile d'olive, puis faites cuire le pain au four 7-8 minutes afin de le colorer et le rendre croustillant.

### Courge

Mixez le sucre avec l'eau et le citron jusqu'à obtenir une texture lisse et faites cuire dans une casserole à feu doux pendant 10-15 minutes.

Huilez légèrement les cubes de courge et faites les cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient rôtis et tendres, soit environ 15-20 minutes. Écrasez le tout à l'aide d'une fourchette et mélangez avec avec la marmelade de citron.

### Crevette

Faites sautez les crevettes dans une pêle avec un filet d'huile d'olive, la poudre de cari et une pincée de sel.

### Montage

Déposez un peu de marmelade de courge sur chaque crostini, puis une crevette.

Finalisez le tout avec la ciboulette, une pincée de fleur de sel et un zeste de lime.

**Bon appétit!**