

Crevettes au jus de tamarin, ragoût de patates douces, tomates confites

Recette pour 4

Description

Un plat martiniquais avec des connotations asiatiques, un mariage réussi!

Ingrédients

Crevettes

- 500 Gr Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 100 Ml Tamarin
- 25 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Poivron vert
- 2 Cuil. à soupe Miel
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à thé Pâte de tomate
- 1 Unité(s) Oignon
- 3 Cuil. à thé Vinaigre de xérès
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)
- 0.50 Cuil. à thé Poivre de cayenne
- 1 Feuille(s) Bois d'inde

Ragout de patates douces

- 2 Unité(s) Patates douces
- 2 Unité(s) Carotte fane
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Tomate
- 5 Branche(s) Persil plat
- 2 Unité(s) Piment végétarien
- 6 Feuille(s) Basilic
- 500 Ml Vin blanc
- 1 Cuil. à soupe Paprika

Tomates confites

- 1 Casseau(x) Tomates cerises
- 20 Gr Sucre
- 6 Branche(s) Thym
- 3 Gousse(s) Ail écrasé

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **248 F°**

Mise en place

Taillez le poivron et les tomates en brunoise (petits cubes).

Pressez la lime pour en extraire le jus, ciselez l'oignon.

Épluchez et hachez l'ail pour les crevettes et le ragoût. Écrasez-le légèrement avec sa peau pour les tomates confites.

Épluchez et taillez les patates douces en macédoine (petits cubes, un peu plus gros qu'une brunoise), épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Hachez le persil et les piments, ciselez les feuilles de basilic.

Crevettes

Faites fondre du beurre dans une poêle, faites-y revenir votre oignon pour lui apporter une belle coloration dorée.

Ajoutez, tout en remuant avec votre cuillère en bois, l'ail, le poivron vert, la pâte de tomate, le vinaigre de Xéres, le tamarin, le miel, le poivre de Cayenne et la feuille de baie d'Inde.

Laissez mijoter l'ensemble durant 5 minutes, il va s'opérer une réduction.

Il vous reste à ajouter le sriracha ainsi que les crevettes, laissez cuire encore 3 à 5 minutes. Hors du feu, ajoutez le jus de lime, mélangez bien et vérifiez l'assaisonnement.

Ragoût de patates douces

Dans une casserole, faites suer votre oignon dans du beurre. Ajoutez les patates douces, les carottes, l'ail et la brunoise de tomate.

Mélangez bien l'ensemble, déglacez avec le vin blanc, laissez réduire un peu, puis couvrez avec de l'eau. Montez à ébullition et laissez cuire durant 30 minutes.

Avant de servir, ajoutez le persil et le basilic. Rectifiez l'assaisonnement.

Tomates confites

Mettez les tomates cerises dans un bol, arrosez-les d'huile d'olive, saupoudrez de sucre et assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez les branches de thym et l'ail en chemise et écrasé.

Versez l'ensemble sur une plaque de cuisson avec du papier cuisson, placez la plaque dans le four pour une durée d'1h30.

Montage

Vous pouvez servir le ragoût dans un bol ou une assiette creuse, déposez ici et là des tomates cerises confites.

Finalisez avec un peu de jeunes pousses.

Bon appétit!