

# Crevettes d'Argentine grillées au piment d'Espelette, salade fraîcheur de daïkon, gingembre et sésame |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

## Description

Une entrée tout en simplicité qui saura vous épater par ses textures et saveurs.

## L'astuce du chef

Malgré sa couleur rose, la crevette d'Argentine n'est pas cuite. Son goût se rapproche de la langoustine.

## Ingrédients

### Crevettes

- 12 Unité(s) Crevette d'argentine
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Salade

- 250 Gr Daïkon
- 1 Poignée(s) Fèves germées
- 2 Unité(s) Échalote
- 100 Gr Gingembre frais
- 0.25 Botte(s) Coriandre fraîche
- 2 Unité(s) Concombre libanais
- 3 Branche(s) Basilic grec
- 1 Unité(s) Crostini
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Vinaigrette

- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- 2 Cuil. à soupe Huile végétale
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

### Mise en place

Pelez et taillez en julienne le concombre et le daïkon.

Ciselez la coriandre et le basilic.

Émincez l'échalote française en fines lanières.

Passez les graines de sésames 3 minutes dans un four.

Coupez le crostini en petits morceaux.

Mélangez dans un bol tout les ingrédients de la vinaigrette et réservez.

### Gingembre frit

Pelez le gingembre et taillez le en petit bâtonnets. Passez les morceaux de gingembre dans un peu de fécule de maïs et enlevez l'excédent de fécule. Faites frire dans une friteuse jusqu'à coloration blonde, puis laissez refroidir sur un papier absorbant.

### Salade

Dans un bol, réunissez tout les ingrédients de la salade et ajoutez de la vinaigrette une dizaine de minutes avant de la servir.

### Crevettes

Commencez par mélanger les crevettes avec le piment d'Espelette et un filet d'huile végétale. Faites griller sur votre grill en cuisson directe. Cuire environ 1-2 minutes par côté et salez avant de servir.

**Bon appétit!**