

# Crevettes rôties, brunoise mangue/ananas et croustillant de wonton, coriandre fraîche

Recette pour 4 personnes



## Description

Un mélange de sucré-salé, avec des crevettes rôties au beurre, servi avec des chips de wonton.

## L'astuce du chef

Attention de bien surveiller vos wontons dans le four.

Ne pas réaliser le montage trop à l'avance, cela ramollirait vos chips.

## Ingrédients

### Salade de Wonton mangue/ananas

- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 3 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 8 Feuille(s) Menthe
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Ml Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Filet Huile d'olive
- 1 Paquet(s) Pâte à wonton

### Crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 50 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Épluchez et coupez les mangues en petits dés, faites la même chose avec l'ananas et les tomates. Effeuillez la coriandre ainsi que la menthe, ciselez les herbes grossièrement, gardez des feuilles

pour la finition.

Ciselez l'échalote verte, réalisez des zestes de citron.

Découpez les wontons en quatre, étalez-les sur une plaque de four avec un filet d'huile, assaisonnez de sel et poivre.

### Cuisson des wontons

Placez votre plaque de wontons au four durant 5 min en surveillant la coloration. Laissez-les refroidir à la sortie du four.

### Les crevettes rôties

Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir vos crevettes environ 2 minutes de chaque côté. Assaisonnez-les de sel et poivre du moulin. Débarrassez-les sur une tôle à pizza, flashez-les dans un four 1 minute avant de les envoyer.

### Montage

Dans un bol, mélangez votre brunoise de fruits, la brunoise de tomate, l'échalote verte et les herbes ciselées. Ajoutez un filet d'huile d'olive à la salade, le sel et le poivre du moulin. Mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement. Placez la salade dans vos ramequins en forme de goutte, déposez dessus trois chips. Finalisez avec deux crevettes rôties, pincée de zeste de citron, ainsi que quelques feuilles de menthe et coriandre.

**Bon appétit!**