

Crevettes yiouvetsi aux tomates, riz Basmati, zestes de citron et raisin Sultana

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette qui vous transporte vers la Grèce, chaleur, couleurs et saveurs de la mer.

L'astuce du chef

Recette de tradition Grec, traditionnellement, cette recette cuit dans un poêlon en terre, le yiouvetsi, qui lui a donné son nom.

Ingrédients

Crevettes Yiouvetsi

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 2 Unité(s) Oignon
- 3 Gousse(s) Ail
- 900 Gr Tomate
- 300 Ml Vin blanc
- 1 Pincée(s) Origan
- 200 Gr Fromage feta
- 5 Branche(s) Persil
- 1 Unité(s) Jus de citron

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Riz, citron, raisin de Corinthe

- 1 Tasse(s) Riz basmati
- 2 Zeste(s) Citron
- 125 Gr Raisin sultana

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **415 F°**

Mise en place

Nettoyer les crevettes, ou les laisser décongeler dans le réfrigérateur.

Épluchez les oignons, les émincés finement.

Pelez et écrasez les gousses d'ail.

Émondez les tomates : plonger dans une eau bouillante, après avoir fait une petite croix avec la pointe du couteau dans la chair de la tomate. Ensuite, les plonger durant 1 à 2 minutes, puis les plonger dans un bol d'eau glacée. Retirez délicatement la peau des tomates. Coupez les tomates émondées en gros cubes.

Émiettez le fromage féta, lavez et hachez le persil finement.

Crevettes

Dans une poêle, faites revenir les crevettes à feu vif dans un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes.

Salez, poivrez et ajoutez le jus de citron. Réservez. Dans la même poêle, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez l'ail écrasé, ensuite, le vin blanc, laissez réduire. Ajoutez les cubes de tomate et la poudre d'origan. Laissez cuire à feu doux durant 15 minutes. Remuez régulièrement, rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez-y les crevettes, laissez cuire encore 5 minutes, ajoutez le persil, parsemez de fromage feta, servez.

Riz basmati

Dans un grand volume d'eau salée bouillante (10g de gros sel/litre), cuire le riz basmati pendant 10 minutes. Égouttez et réservez. Salez et poivrez, ajoutez les raisins et les zestes de citron, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Mélangez l'ensemble délicatement. Le tout pourra être réchauffé au micro-ondes au moment de servir.

Après l'avoir réchauffé, ajoutez une noisette de beurre avant de le servir.

Montage

Dans une assiette sombrero, déposez joliment les crevettes Yiouvetsi, dans un bol à part, dressez le riz citronné au raisin de Sultana

Bon appétit!