

Grosses crevettes flambées au Whisky, couscous aux légumes rôtis

Recette pour 4 personnes

Description

Crevettes géantes flambées au Whisky dans une sauce crème, couscous à la courgette, poivron et oignon rouge rôtis.

L'astuce du chef

Prenez toujours soin d'éteindre la hotte avant de réaliser un flambé pour éviter que la flamme se propage dans cette dernière.

Ingrédients

Pour les crevettes flambées au Whisky

- 12 Unité(s) Crevettes géantes
- 1 Gousse(s) Ail
- 60 Ml Whisky
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 12 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le couscous au légumes grillés

- 250 Ml Couscous
- 250 Ml Eau
- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 6 Branche(s) Persil

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez en dés la courgette, l'oignon rouge et les poivrons. Hachez le persil et l'ail. Ciselez la ciboulette.

Préparation du couscous aux légumes rôtis

Réunissez le zucchini, le poivron et l'oignon rouge une plaque de cuisson. Salez et poivrez généreusement et arrosez le mélange d'un d'huile d'olive. Mélangez le tout et faites cuire au four pendant 15 minutes. Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec une pincée de sel et versez sur le couscous. Couvrez et laissez gonfler 5 minutes. Égrainez à l'aide d'une fourchette et ajoutez les légumes grillés et le persil. Mélangez.

Préparation des crevettes

Assaisonnez les crevettes de sel et de poivre. Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les crevettes pendant 1 à 2 minutes de chaque côté. Ajoutez l'ail, déglacez au whisky puis flambez le tout. Ajoutez la crème et laissez mijoter 2 minutes, puis ajoutez la ciboulette.

Dressage

A l'aide d'un emporte-pièce, déposez dans chaque assiette une belle portion de couscous. Déposez les crevettes géantes sur le dessus et nappez le tout de sauce au whisky.

Bon appétit!