

# Grosses crevettes sautées au beurre à l'ail, légumes rôtis au four, coulis de tomates cerises monté au beurre, tuile à l'huile de pépins de raisin

## Recette pour 4

### Description

Belles grosses crevettes relevées à l'ail, déposées sur un lit de légumes rôtis, le tout arrosé d'un coulis de jeunes tomates.

### L'astuce du chef

Assurez-vous de garder un peu de croquant dans la cuisson de vos crevettes ainsi que pour les légumes. Nous avons souvent tendance à trop les cuire.

### Ingrédients

#### Crevettes

- 8 Unité(s) Grosse(s) crevette(s)
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 8 Brin(s) Ciboulette
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

#### Légumes rôtis

- 2 Unité(s) Carotte
- 8 Tête(s) Chou-fleur
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 0.50 Unité(s) Fenouil
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Tête(s) Ail
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

#### Coulis de tomates cerises

- 1 Casseau(x) Tomates cerises
- 100 Gr Beurre
- 50 Gr Huile d'olive
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- 5 Botte(s) Basilic
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

#### Tuile à l'huile de pépin de raisin

- 25 Gr Farine
- 210 Ml Eau
- 125 Ml Huile de pépin de raisin
- 1 Pincée(s) Sel
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

## Mise en place

Décortiquez les crevettes en vous assurant de garder la dernière carapace avec la queue. Déposez-les sur un papier absorbant, et réservez au réfrigérateur.

Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets, prélevez les têtes de chou-fleur. Parez le fenouil et découpez-le en quartiers, épépinez et détaillez le poivron en grosses lamelles.

Épluchez l'ail, hachez-le pour les crevettes et écrasez-le seulement pour le coulis de tomate. Coupez la tête d'ail en deux sur l'équateur pour les légumes rôtis.

Coupez en deux les tomates cerises, sur la hauteur.

Ciselez finement la ciboulette.

## Crevettes

Dans une poêle chaude avec de l'huile et une noisette de beurre, faites revenir les queues de crevettes 1 minute de chaque côté. Assaisonnez de sel et poivre.

## Les légumes rôtis

Dans un bol, réunissez tous vos légumes, ajoutez un bon filet d'huile d'olive, sel, poivre, mélangez bien l'ensemble.

Déposez vos légumes sur une plaque à rôtir, assurez-vous d'avoir un beau tapis de légumes sur une seule couche (sinon prenez une deuxième plaque).

Placez la plaque dans le four durant 20 minutes, assurez-vous de garder un peu de croquant.

## Coulis de tomates cerises

Dans un plat allant au four, disposez tous vos ingrédients, couvrez de papier aluminium et laissez cuire 20 minutes (four à 400°C).

À la sortie du four, mixez le tout à l'aide d'un blender puissant. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

## La tuile

Passez la farine dans un tamis, puis réunissez tous les ingrédients dans un bol, mélangez l'ensemble avec un fouet. Attention, le mélange doit être lisse sans grumeau.

Dans une poêle chaude anti-adhésive légèrement beurrée, versez une belle louche de ce mélange.

Laissez le mélange s'étendre sur toute la surface. L'eau va s'évaporer et il ne restera plus que la tuile ajourée au fond de la poêle. Quand elle sera cuite, vous pourrez délicatement glisser en-dessous une spatule en plastique pour la décoller puis la déposer sur du papier absorbant.

Répétez l'opération autant de fois que souhaité.

Attention la tuile est très fragile, à manipuler avec soin!

## Montage

Dans une assiette sombrero, déposez les légumes rôtis dans le fond de l'assiette. Assurez-vous d'agencer les couleurs de légumes, déposez dessus les deux belles crevettes, que vous aurez passé au four durant 3 à 4 minutes.

Nappez de votre coulis de tomate sans recouvrir en totalité les crevettes, finalisez avec la ciboulette ciselée.

Il ne vous reste plus qu'à déposer un joli morceau de tuile à l'huile de pépins de raisin.

**Bon appétit!**