



Dentelle de Saint-Médard et crevettes sautées tout simplement

Portions : 4 • Préparation : 15 minutes • Cuisson : 10 minutes



photo : Magazine Saveurs

INGRÉDIENTS

200 g (1) de fromage Saint-Médard
2 pommes de terre nouvelles
15 ml (1 c. à soupe) de beurre doux, fondu
4 feuilles de basilic, ciselées
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
12 grosses crevettes non décortiquées
1 échalote, ciselée
1 gousse d'ail, hachée
30 ml (2 c. à soupe) de vin blanc
45 ml (3 c. à soupe) de jus de légumes (en conserve)
4 tiges de ciboulette
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Enlever les carapaces des crevettes et les conserver pour la préparation de la sauce.

Couper quatre rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur dans la meule de fromage. Craqueler la croûte à quelques endroits. Dans une poêle antiadhésive, cuire une rondelle à la fois. Le fromage fond et s'étend tranquillement pour former une belle dentelle légèrement dorée.

Chaud, le fromage ne sera pas manipulable. Alors, retirer la poêle de la source de chaleur et laisser refroidir la dentelle de fromage avant de la manipuler pour lui donner la forme désirée. Procéder de la même manière pour les autres rondelles et réserver.

Cuire les pommes de terre avec la pelure. Au terme de la cuisson, retirer de l'eau, laisser refroidir et peler. Écraser grossièrement, à l'aide d'une fourchette, la chair de la pomme de terre. Arroser de beurre, saler, poivrer et ajouter le basilic ciselé. Former quatre petites galettes et colorer dans une poêle antiadhésive. Garder au chaud. Dans la même poêle, verser 10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive et y faire sauter vivement les crevettes 2 minutes. Assaisonner, retirer et garder au chaud.

Dans la même poêle, ajouter le reste d'huile d'olive, faire suer l'échalote ciselée, l'ail et les carapaces des crevettes, puis mouiller au vin blanc. Laisser réduire de moitié. Ajouter le jus de légumes. Cuire 5 à 6 minutes et passer au chinois.

Dans une assiette, déposer, sur chaque dentelle, une galette de pommes de terre, surmontée de trois crevettes sautées, puis arroser de sauce. Garnir d'une tige de ciboulette et servir aussitôt.