

SALADE DE PATES AUX CREVETTES ET FROMAGE

Préparation : 25 min

cuisson : 10 min

4 personnes :

250g de pâtes

- 200g de crevettes cuites et décortiquées
 - 80g de fromage rouge
 - 3 cuillères à soupe de mayonnaise
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
 - Quelques pistaches pour garnir
 - Quelques raisins
- Quelques abricots secs cuits à la vapeur
 - Quelques cornichons coupés en morceaux
 - Du sel
 - Du poivre

1. Coupez les abricots en morceaux. Coupez le fromage rouge en morceaux. Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur votre paquet.
2. Égouttez-les puis rincez-les sous l'eau froide.
3. Préparez la sauce en mélangeant dans un bol la mayonnaise, le vinaigre, le jus de citron, sel et poivre.
4. Dans un saladier mélangez les pâtes cuites, les crevettes (réservez quelques unes pour la garniture), les morceaux de fromage, les morceaux d'abricot, les morceaux de cornichons, les crevettes, ajoutez la sauce, bien mélanger.
5. Versez la salade dans un plat de service et garnir avec

les crevettes, les pistaches et les raisins.

Commentaires

CROUSTILLANTS DE CREVETTES

Préparation : 10 min

cuisson : 10 min

10 personnes :

- 3 portions de fromage
- 250 g de crevettes cuites et décortiquées
 - 6 feuilles de brick
 - 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de farine
 - Du citron
- Du persil pour décorer
- De l'huile de friture

1. Coupez les feuilles de brick sous forme de bandelettes.
 2. Découpez le fromage en bâtonnets, en prenant en considération le nombre de crevettes.
 3. Assemblez chaque crevette avec un bâtonnet de fromage, les mettre dans la farine, les tremper dans l'œuf (battu en neige), puis les mettre dans les bandelettes de brick. Frire les croustillants dans 4 cuillères d'huile chaude pendant une minute de chaque côté. Présentez avec du citron et du persil.
-

BROCHETTE DE SAUMON ET DE CREVETTES MARINES

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn

3 personnes:

2 pavés de saumon frais

600 g de grosses crevettes cuites ou crues

1/2 poivron

6 tomates cerises

Pour la marinade :

1 gousse d'ail hachée

1 cc de citron

1/2 cc de gingembre

2 cs de sauce soja

1 cs de miel

1. La veille décortiquez les crevettes, enlevez leur la tête, coupez le saumon en morceaux.
2. Mélangez tous les ingrédients de la marinade ensemble et laissez mariner le saumon et les crevettes.
3. Le lendemain lavez le poivron et les tomates cerises, découpez le poivron en morceaux.
4. Enfilez le saumon dans des pics à brochettes suivant

l'ordre poisson, poivron crevettes et terminez la brochette par une tomate cerise, ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

5. Faire cuire 10 minutes au barbecue.

WOK DE CREVETTES PIMENTÉES A L'ANANAS

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 mn

4 personnes:

500 g de queues de crevettes crues décortiquées (décongelées)

1 ananas (ou 1 bte d'ananas en morceaux bien égoutté)

1 poivron rouge et jaune

2 oignons

3 gousses d'ail

1 petit morceau de gingembre frais

1 cuillère à soupe de miel liquide

2 cuillères à soupe de sauce soja

4 cuillères à soupe de coulis de tomates

persil

Tabasco (selon votre convenance)

sel, poivre

1. Pelez et hachez les oignons et l'ail.

2. Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec l'ail pendant 3/4 min dans un peu d'huile d'olive, ajoutez le

mélange de poivrons et le gingembre râpé pendant 5 minutes. Si vous utilisez des poivrons frais, coupez-les en lanières

3. Dans une poêle, faites dorer l'ananas (que vous aurez coupé en morceaux) dans un peu d'huile d'olive à feu moyen pendant 5 minutes.

4. Les retirer et mettre à leur place, les crevettes que vous ferez saisir à feu vif pendant 2 minutes, puis remettez tout dans la sauteuse, arrosez avec le miel, le coulis de tomates, le tabasco et la sauce soja, mélangez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes à feu doux.

5. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

6. Au moment de servir, parsemez de persil plat ciselé.

Servez chaud accompagné d'un riz blanc.

CREVETTES PANÉES AU GINGEMBRE ET SA PURÉE DE PLANTAIN

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 mn

2 personnes:

6 grosses crevettes
1 banane plantain mûre
1 bain d'huile de friture
10 cl d'huile de palme
sel, poivre noir

1 pointe de couteau d'ail écrasé.
un peu de farine et Chapelure
un peu de gingembre en poudre
1 piment rouge
1 œuf

1. Enlevez et conservez les têtes des crevettes, décortiquez-les en laissant la queue pour décorer, ouvrez-les au couteau le long de la nervure pour les aplatir, lavez-les, salez et poivrez puis ajoutez une pointe d'ails écrasés.
2. Mélangez la farine et la chapelure dans une assiette.
3. Mettez le gingembre en poudre dans une assiette.
4. Battez un œuf entier dans un bol puis salez légèrement.
5. Mettez de l'huile de friture à chauffer dans une casserole.
6. Roulez les queues de crevettes dans le mélange farine/chapelure en appuyant bien puis, trempez-les dans l'œuf battu et pour finir dans le gingembre.
7. Mettez à frire les queues et les têtes de crevettes dans l'huile chaude pendant 2 à 4 minutes en fonction de la température de l'huile, jusqu'à ce que la panure des crevettes soit bien dorée.
8. Réservez les crevettes sur un papier absorbant avant de dresser l'assiette.
9. Pour la purée de plantain : Épluchez et mettez à cuire la banane plantain à la vapeur pendant 15 minutes. Coupez le piment en quatre dans le sens de la longueur.
10. Hachez-le finement en prenant soin de retirer les pépins.
11. Chauffez un peu d'huile rouge , ajoutez les morceaux de banane, le piment frais, le sel puis travaillez le tout à la fourchette pendant 10 minutes à feu doux pour obtenir une

purée.

CREVETTES AU CURRY

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

2 personnes:

300 à 400 g de crevettes roses
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à café de curry
2 cuillères à café d'huile d'olive

1. Décortiquez les crevettes.
 2. Faites les revenir très rapidement dans l'huile d'olive en les saupoudrant de curry.
 3. Ajoutez la crème fraîche et mélangez le tout.
 4. Servez avec du riz.
-

CREVETTES AUX 3 POIVRONS

Préparation: 45 mn

Cuisson: 10 mn

Marinade: 1 h

4 personnes:

20 crevettes fraîches

1 poivron vert

1 poivron jaune

1 poivron rouge

1 bouillon cube épices-oignon

4 patates douces (peau jaune)

5 cl d'huile d'olive

Marinade:

15 g de gingembre

2 gousses d'ails

1 oignon

+ moitié cube bouillon émietté

1. Mixez les ingrédients de la marinade, mettez le mélange sur les crevettes laissez mariné 1 h ou la veille bien couvert au frais.
2. Mettez les crevettes marinées dans une poêle antiadhésive bien mélangez et mettez à feu doux pendant 25 mn.
3. Remuez de temps en temps pour que ça ne colle pas à la poêle.
4. Coupez les trois poivrons en dés et réservez.

5. Quand les crevettes changent de couleur (de gris à orange), ajoutez 5cl d'huile et augmentez le feu.
 6. Ajoutez la moitié des 3 poivrons et remuer pendant 20 mn.
 7. Ajoutez l'autre moitié des 3 poivrons, couvrir pendant 10mn et éteindre le feu.
 8. vérifiez l'assaisonnement.
 9. Pelez coupez les patates douces en lamelles et frire
- Servez les crevettes accompagnés des patates douce chaude

LES CONSEILS DE NINA: vous pouvez accompagner les crevettes avec des pommes de terres frites ou du riz thaïlandais.