



Crevettes citron vert, brocolis vapeur et chantilly au curry

Recette pour 16 mini portions

INGRÉDIENTS

- 32 crevettes crues « black tiger »
- 400 g de fleurettes de brocolis surgelées
- 1 citron vert
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 cuillères à café de curry moulu fin
- sel / poivre

www.danslacuisinedamelie.com

Dans un saladier, mélanger la crème liquide et le curry. Saler légèrement. Filtrer et verser dans un siphon (d'une contenance de 500 ml). Libérer une cartouche de gaz. Bien agiter le siphon tête en bas et réserver au frais, toujours tête en bas.

Décongeler les crevettes avec la **fonction décongélation du four 3-en-1 AX-1100 de Sharp** pendant une quinzaine de minutes.

Enlever les carapaces ainsi que les intestins des crevettes en incisant légèrement le dos des crevettes.

Les mettre dans un saladier avec le jus d'un citron et le zeste d'un demi-citron vert. Saler et poivrer.

Placer le brocoli encore congelé sur une des plaques à trous en les étalant bien. Placer la plaque sur le premier niveau du four et **faire cuire pendant 20 minutes à la vapeur haute dans le four vapeur 3-en-1 AX-1100 de Sharp.**

Déposer les crevettes marinées dans le citron vert sur la seconde plaque à trous du four vapeur en les étalant bien.

À 8 minutes de la fin de la cuisson des brocolis, placer la plaque sur le deuxième niveau du four et **faire cuire pendant les 8 minutes restantes à la vapeur haute dans le four vapeur 3-en-1 AX-1100 de Sharp.**

Une fois cuits, disposer dans 16 petites assiettes 2 crevettes et 1 fleur de brocoli, ainsi que l'équivalent d'une cuillère à café de chantilly au curry grâce au siphon.

