

Camérons poêlés à la citronnelle

velouté de cresson et purée de fruit à pain au lait de coco

Pour 4 personnes

Préparation

45 mn

Cuisson

30 mn

Ingrédients

Purée de fruit à pain

400 g de chair de fruit à pain

50 g de beurre salé

15 cl de lait de coco

Sel

Poivre noir

Velouté

2 bouquets de cresson

250 g d'épinards en branche

1 l de fond de volaille

100 g de beurre fondu

Sel

Poivre noir

Camérons

12 queues de camérons

2 tiges fraîches de citronnelle

1 c. à soupe de sauce soja

1 c. à café de miel de baies roses

1 c. à soupe d'huile de pépin de raisin

Sel, poivre

Décoration

Citronnelle

Quel vin servir ?

Bourgogne Aligoté ou Sylvaner

La purée de fruit à pain

Epluchez le fruit à pain, mettez-le dans une casserole et couvrez-le d'eau froide. Ajoutez un peu de sel et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il soit très tendre.

Egouttez-le avant de le remettre dans la casserole. Faites-le réduire en purée à l'aide d'un pilon ou d'un presse-purée. Incorporez le beurre avec une cuillère en bois, puis le lait de coco jusqu'à que vous obteniez la consistance désirée. Mélangez puis assaisonnez à votre goût.

Le velouté de cresson

Effeuillez le cresson en gardant les plus belles feuilles. Lavez les feuilles d'épinards et de cresson et essorez-les. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles s'écrasent entre les doigts. Refroidissez-les rapidement dans de l'eau glacée afin de conserver leur couleur verte. Egouttez-les et passez le tout au mixeur jusqu'à ce que vous obteniez la consistance d'une purée. Faites bouillir le fond de volaille, ajoutez le beurre fondu puis la purée de cresson et d'épinard. Mélangez. Salez, poivrez.

Les camérons

Décortiquez les camérons en laissant les queues intactes. Fendez-les sur leur partie dorsale et retirez l'intestin de couleur sombre. Hachez finement la citronnelle. Dans un bol, mélangez la citronnelle, l'huile de pépins de raisins, la sauce soja, le miel et les camérons. Salez, poivrez. Faites-les sauter dans une poêle très chaude quelques minutes. Les camérons sont cuits lorsqu'ils commencent à se recroqueviller.

Présentation

Dressez les camérons autour de l'assiette. Versez le velouté de cresson au fond de l'assiette. Déposez au centre une quenelle de purée. Décorez d'une branche de citronnelle.

* SAVEURS MÉTISSÉES

La citronnelle apporte aux camérons fraîcheur et nervosité.

Notes du chef

- Il est important de bien faire chauffer la poêle avant d'y faire sauter les camérons, sinon ils risquent de bouillir au lieu de frire.
- Ne passez surtout pas la purée au mixeur, elle deviendrait élastique. Si vous n'avez pas de presse-purée, utilisez tout simplement une fourchette.

Pour varier les plaisirs

- Vous pouvez remplacer les camérons par des langoustines ou des petites queues de langouste.
- Le cresson peut être remplacé par de la mâche et le fruit à pain par des patates douces.

