

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Crevettes Orientales, St Jacques & Salade d'Herbe à l'Huile d'Argan

1

Le 19 janvier 2009

Cela faisait plusieurs mois que je ne n'osais me lancer.

Je dévorais chaque mois mon Thuriès Gastronomie Magazine, comme d'autres Cosmo, Elle ou SVM, mais je n'osais pas me jeter à l'eau et enfin cuisiner une des fabuleuses recettes proposées.

Et bien c'est enfin chose faite !

J'ai enfin osé et pas pour n'importe quelle occasion, pour le réveillon 2008 ! Même pas peur !

Et bien je ne regrette absolument pas et mieux... j'y ai pris goût !

La première recette que je vous propose peut être servie en entrée, elle est très fraîche et absolument délicieuse.

Votre panier pour 4 personnes :

20 Crevettes

8 St Jacques

1 Aubergine

1 cuil. à soupe de chacune des herbes suivantes :

Persil plat, Estragon, Ciboulette, Shiso Mix, Menthe

1 Yaourt Grec

120 gr de Pois Chiches

1 Jus de Citron

2 Gousses d'Ail

40 gr de pâte de Sésame

Sel & Poivre

Thym, Cumin, Sésame

Huile d'Olive & d'Argan



Décortiquez & nettoyez vos crevettes, sans oublier de retirer le boyau noir qui court sur toute la longueur de la crevette. Les cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 30 secondes, les refroidir et les réserver.

Taillez l'aubergine en quartier dans le sens de la longueur. Poêlez-les à feu très vif avec de l'huile d'olive et du thym. Terminez la cuisson sur une plancha (personnellement j'ai utilisé mon grill en fonte) dans un four à 200° pendant 10 minutes environ.

Rincez toutes vos herbes, effeuillez-les et assaisonnez-les avec l'huile d'argan, le sel & le poivre.

Mélangez le yaourt grec avec de l'ail haché, du cumin, sel & poivre.

A l'aide d'un mixeur plongeant, mixez les pois chiches avec le jus de citron, l'ail et la pâte de sésame.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Assaisonnez avec le sel, le poivre et l'huile d'olive.
Si besoin détendez un peu votre préparation avec un peu d'eau.

Taillez les crevettes en fine brunoise, et les mélanger avec l'houmous.
Chauffer une plancha (ou encore un grill en fonte) à feu vif, puis snackez les noix de St Jacques.

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à savourer !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*