



Crevettes aux 5 épices à la chinoise et chutney de tamarin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 75 g de pâte de tamarin (épicerie asiatique)
- 2 cuil. à café mélange cinq parfums
- 1 badiane
- 1/2 cuil. à café gingembre
- 1 clou de girofle
- 12 grosses crevettes
- 1 pomme verte
- 1/4 céleri
- 1 jus de citron
- 3 cuil. à soupe de graines mélangées (sésame, pavot Ducros, tournesol, courge)
- 2 cuil. à soupe grenade égrainée
- Moulin à sel de Guérande

1. Faites la marinade pour les crevettes : mélangez l'huile d'olive avec 1 cuillère à soupe de pâte de tamarin préalablement préparée comme indiqué sur le paquet, et les épices (Coupez la badiane en morceaux).
2. Enlevez la tête des crevettes et gardez la queue. Faites une petite incision sous chaque carapace pour empêcher la chair de rétrécir à la cuisson.
3. Ajoutez les crevettes à la marinade, couvrez et laissez de côté 30 min.
4. Pendant ce temps, râpez la pomme et le céleri. Faites tremper dans un bol d'eau glacée avec le jus de citron pendant 10 min. Egouttez et séchez sur un torchon. Egrainez la grenade et réservez.
5. Confectionnez le chutney, en mélangeant le reste de la pâte de tamarin avec les graines dans un petit bol.
6. Faites cuire les crevettes au grill à chaleur moyenne 2-3 minutes environ. Retournez-les et badigeonnez-les avec le reste de la marinade. Faites cuire à nouveau 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.
7. Incorporez la grenade au mélange céleri-pomme, assaisonnez de sel et d'un filet d'huile d'olive, disposez dans un plat de service.
8. Décorez avec les crevettes cuites, saupoudrez de graines de sésame et servez immédiatement accompagné du chutney. Confectionnez le chutney, en mélangeant le reste de la pâte de tamarin avec les graines dans un petit bol. Faites cuire les crevettes au grill à chaleur moyenne 2-3 minutes environ. Retournez-les et badigeonnez-les avec le reste de la marinade. Faites cuire à nouveau 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Incorporez la grenade au mélange céleri-pomme, assaisonnez de sel et d'un filet d'huile d'olive, disposez dans un plat de service. Décorez avec les crevettes cuites, saupoudrez de graines de sésame et servez immédiatement accompagné du chutney.

Astuce

Remplacez le céleri-rave par un mélange râpé de chou blanc, rouge ou chinois et des carottes.