

Crevettes tigre basse température, melon et petits pois

Aujourd'hui tout en profitant des derniers petits pois du potager, je vous propose une recette inspirée du chef Alain Dutournier qui, lors de la chronique culinaire de Louise Petitrenaud de Télématin de la semaine dernière, a évoqué et revisité un souvenir culinaire de son enfance à base de melon. Tout cela avait un petit air très très gourmand!

En voici ma version basse température que je pense assez proche de celle proposée par le chef...(malheureusement les proportions et ingrédients ne sont pas communiqués lors de l'émission).

Ces Crevettes tigre basse température, melon et petits pois sont une entrée très agréable, originale et bien fruitée. Et les crevettes cuites basses température sont absolument divines...



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)

- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Crevettes tigre basse température, melon et petits pois

Ingrédients pour 3 personnes

- 9 crevettes Tigre
- 180 g de petits pois écosés

Pour la marinade des crevettes

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre de riz
- du lemon pepper
- sel

Pour le chutney et les billes de melon

- 1 cm de racine de gingembre frais
- un gros melon
- 1 dl de vinaigre de riz
- 100 g de cassonade
- une cuillère à soupe de coriandre en poudre
- un clou de girofle écrasé
- une cuillère à soupe rase de citron confit au sel
- une cuillère à soupe de curry

Il vous restera du chutney car il ne vous en faut que qu'une ou deux cuillerées pour la recette; il se garde parfaitement au frigo dans une boîte hermétique pendant 15 jours et vous pouvez le servir en condiment avec de la viande grillée, du poulet...

Pour le jus de persil

- une botte de persil plat et 20 g de feuilles de coriandre fraîche. Gardez quelques petites feuilles de coriandre en plus pour la décoration.
- sel
- une cuillerée à soupe de crème fraîche liquide

Matériel

Pour plus de renseignement sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez [ici](#).

- des petites brochettes en bois.
- un thermoplongeur. Vous en trouverez en cliquant sur l'image ci-dessous ou en commander sur le site d'Anova:



Anova Precision Cooker Bluetooth

- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"



Home de Multivac

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Brabantia 211041 Profile Cuillère à Fruits

Préparation

Pour le chutney

- Prélevez des billes de melon à l'aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.



Prélevez des billes de melon

- Prélevez et coupez en brunoise ce qui reste du melon.



Prélevez et hachez menu ce qui reste du melon

- Hachez le citron confit.



Découpez le demi citron confit au sel en toute petite brunoise

- Versez le melon haché, le citron confit, le vinaigre de riz, la cassonade, la coriandre en poudre, le clou de girofle écrasé, le curry dans une casserole. Laissez confire à feu doux pendant environ 40 mn puis réservez.



Versez tous les éléments du chutney dans une casserole

Pour les petits pois

- Écossez les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.



Plongez les petits pois dans un litre d'eau bouillante



- Mélangez les petits pois avec un peu d'huile d'olive,

une belle cuillerée de chutney de melon, sel et poivre blanc. Réservez.

Pour les crevettes tigre

- Ôtez la carapace et la tête des crevettes tigre. Ouvrez le dos des crevettes tout du long avec un couteau afin d'en prélever le boyau.



Ouvrez le dos des crevettes tout du long avec un couteau

- Badigeonnez les crevettes avec la marinade (huile olive, vinaigre de riz, lemon pepper et sel). Laissez mariner 30 minutes au frais.



Badigeonnez les crevettes avec la marinade

- Enfilez les crevettes sur des piques en bois de manière à ce qu'elles soient bien arrondies. C'est important car

en cuisant les crevettes vont se figer dans cette position et vous pourrez alors les dresser bien droites.



Enflez les crevettes sur des piques en bois

- Mettez les crevettes sous vide.



Mettez les crevettes sous vide

- Cuire les crevettes sous vide à 52° pendant 20 mn.



Cuire les crevettes sous vide à 52° pendant 20 mn

Pour le jus de coriandre

- Dans une casserole d'eau bouillante faire blanchir le persil **équeuté** pendant 2 mn. Gardez un peu d'eau de cuisson.



persil blanchi et son eau de cuisson

- Verser le persil, 2 cuillerées à soupe de son eau de cuisson et la crème liquide dans le blender et mixez jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible. Puis ajoutez les feuilles de coriandre fraîches. Si la sauce n'est pas assez lisse ou encore trop épaisse, rajoutez un peu d'eau de cuisson du persil. Salez et réservez. Puis passez le coulis persil au travers d'un

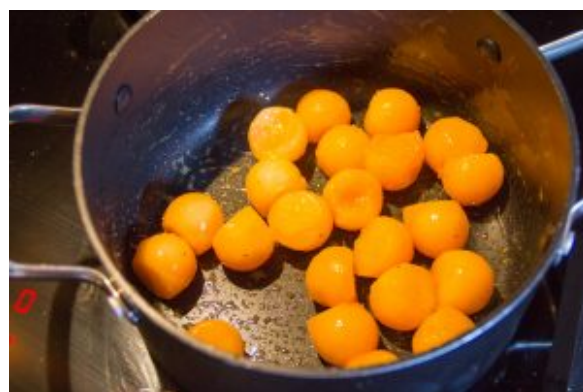
tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux (il en reste toujours un peu).



Verser le persil, 2 cuillerées à soupe de son eau de cuisson et la crème liquide dans le blender et mixez jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible

Finition et dressage

- Faites revenir les billes de melon dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Le but n'est pas de cuire les billes mais de les tiédir légèrement.



Faites revenir les billes de melon dans un peu de beurre

- En fin de cuisson sortez les crevettes de leur sac et

faites les revenir **rapidement** et sur toutes leurs faces dans une poêle **bien chaude**, juste pour les marquer.



En fin de cuisson sortez les crevettes de leur sac et faites les revenir rapidement et sur toutes leurs faces dans une poêle bien chaude, juste pour les marquer

Faites tiédir au micro ondes les petits pois et le jus de persil. il ne reste plus qu'à dresser.

- Disposez une ligne de coulis, une de petits pois et une de billes de melon. Posez une petite feuille de coriandre sur chaque bille de melon.



Disposez une ligne de coulis, une de petits pois et une de billes de melon

- Puis posez les crevettes tigre sur la ligne de coulis. Au besoin, pour les faire tenir bien droites coupez légèrement le dessous de la crevette.



Puis posez les crevettes tigre sur la ligne de coulis

Et voici vos fières crevettes tigre!



Crevettes tigre basse température, melon et petits pois



Crevettes tigre basse température, melon et petits pois