

## Crevettes Obsibluë, salade mangue-avocat, sauce thaï (Chef Julien Toselo)



### **Crevettes**

Décortiquer les Obsibluë (corps et tête, garder la queue intacte), les tailler en papillons puis les assaisonner avec le piment d'Espelette. Réserver.

### **Sauce Thaï**

Râper le gingembre, le piment et la gousse d'ail. Tailler le piquillos et la carottes en fine brunoise. Ciseler l'échalote.

Faire un caramel blond avec le miel. Verser le ketchup, le vinaigre de Xérès, le vin blanc et la sauce soja.

Ajouter le gingembre, le piment, l'ail, l'échalote et la carotte. Mélanger.

Retirer du feu et laisser refroidir doucement.

### **Emulsion carotte-passion :**

Dans un sautoir faire suer les oignons et le gingembre haché sans coloration. Ajouter les carottes taillées en paysanne. Faire suer le tout quelques minutes puis mouiller à hauteur avec un bouillon de légume. Une fois les carottes cuites, retirer l'excédent de liquide, ajouter la purée de passion. Passer le tout au mixer puis au tamis afin d'obtenir une purée bien lisse.

### **Ingrédients :**

*Pour 4 personnes*

#### **Crevettes**

12 crevettes Obsibluë  
Piment d'Espelette

#### **Emulsion carotte-passion**

50 gr de purée de passion  
120 gr de carottes  
7 gr de gingembre  
10 gr d'oignon  
10 cl de lait de coco

#### **Assaisonnement**

½ avocat  
80 gr de mangue  
2 feuilles de sucrose  
25 gr de cébettes  
60 gr de piquillos  
¼ de botte de coriandre fraîche  
Frisée fine  
Piment d'Espelette  
Huile d'olive Colombine  
Huile citrine « citron »

#### **Sauce thaï (20 personnes) :**

15 gr de gingembre  
4 gr de piment rouge  
40 gr de poivron  
15 gr de carottes  
35 gr d'échalote  
1 gousse d'ail  
200 gr de miel  
10 gr de ketchup  
4 cl de vinaigre de Xérès  
2 cl de vin blanc  
4 cl de sauce soja  
2 branches de coriandre

Ajouter le lait de coco et mettre le tout dans un siphon avec 2 cartouches.

***Salade mangue-avocat***

Tailler l'avocat, la mangue et les piquillos en fines tranches régulières. Hacher la coriandre. Réserver le cœur de la frisée fine dans l'eau glacée.

***Dressage***

Faire un nid de frisée assaisonné avec l'huile d'olive. Snacker les crevettes mi-cuites afin qu'elles restent bien croquantes. Faire 3 nids d'émulsion carotte-passion puis déposer les crevettes dessus. Ajouter la garniture, la coriandre et assaisonner d'un trait d'huile de citron. Dresser la sauce Thaï dans un ramequin a part. Finir avec les flèches de sucrose.