

Sushis de crevettes Obsibluie (Chef Yannick Alléno pour le magazine YAM)

 <p>ASTUCE Pêchées dans un lagon de Nouvelle-Calédonie, les crevettes bleues Obsibluie sont recherchées pour leur savoir à la fois sucré et salé. Particulièrement appréciée au Japon, ce crustacé est rare et coûteux. Préférez donc toujours votre sushis par an.</p>	<p>Ingrédients :</p> <p><i>Pour 4 personnes</i></p> <ul style="list-style-type: none">16 crevettes Obsibluie1 poivron rouge48 haricots verts croquants50 gr de gingembre½ botte de ciboulette15 cl d'huile d'olive5 cl de vinaigre de riz1 citron vert10 gr de corail de homard10 gr de wasabi10 gr d'algues noriFleur de selSel et poivre du moulin
--	---

Crevettes

Décortiquez les crevettes. Retirer les têtes et enlever les boyaux. Ouvrir les crevettes par le dos avant de les réserver au frais dans une assiette protégées sous un film plastique.

Vinaigrette de poivrons acidulée

Epluchez le poivron et le gingembre puis les tailler en très fine brunoise. Ciselez la ciboulette et réunissez le tout dans un cul-de-poule. Versez l'huile d'olive et le vinaigre de riz, râpez le citron vert et mélangez. Assaisonnez puis réservez au réfrigérateur.

Haricots verts croquants

Equetez les haricots verts puis les cuire à l'anglaise (5 à 8 mn dans un grand volume d'eau bouillante, salez à la reprise de l'ébullition). Egouttez les et taillez les en tronçons de 8 cm de long. Réalisez des petits tas de haricots verts. Réservez au frais.

Finition et dressage

Parez les crevettes de façon à obtenir une longueur de 7,5 cm avant de les disposer sur les haricots verts. Passez le corail de homard au chinois étamine et le cuire dans une poêle afin d'obtenir une belle couleur rouge vif. Faites-le sécher et pulvériser en poudre. Frottez l'intérieur des crevettes avec le wasabi. Assaisonnez de poudre de corail et de fleur de sel. Disposez harmonieusement 4 sushis de crevettes sur chaque assiette. Assaisonnez de vinaigrette de poivrons et ajoutez sur le dessus les algues nori taillées en julienne.