

## Maki de betterave et crevettes Obsiblu fumées (Chef Ludovic Dumont)



### Ingrédients :

*Pour 6 personnes*

1 grosse betterave rouge cuite  
10 cl de jus de betterave rouge  
10 crevettes Obsiblu gros calibre  
1 bouquet de ciboulette fraîche  
1 pomme Granny Smith  
1 citron vert  
1 oignon rouge  
30 gr de vinaigre de riz  
10 gr d'huile d'olive  
20 gr de sirop de fleurs de sureau  
1 pincée de curry de madras  
Sel de maldon  
Poivre sansho  
5 gr de mayonnaise japonaise  
Un bouquet d'herbes de Provence

Réalisez le fumage des crevettes : dans une poêle bien chaude disposez les herbes de Provence pour les faire griller et dégager de la fumée, disposez immédiatement les crevettes décortiquées sur les herbes et fermez le couvercle de la poêle. Retirez du feu et laissez imprégner les crevettes avec le goût du fumé environ 15 minutes.

Épluchez et taillez très finement à la mandoline la betterave rouge et disposez les rondelles sur une feuille de film alimentaire pour en faire un lit, réservez.

Dans un cul de poule déposez les crevettes fumées que vous aurez préalablement hachées finement, taillez en petite brunoise la pomme et arrosez la avec un peu de jus de citron vert pour éviter l'oxydation. Ciselez finement la ciboulette, ajoutez le tout aux crevettes et mélangez délicatement, réservez au frais.

Émincez l'oignon et le faire suer dans une poêle sans coloration, déglacez avec le vinaigre de riz et laissez réduire le liquide, ajoutez ensuite le jus de betterave rouge et laissez légèrement épaissir. Égouttez les oignons et récupérez le jus pour le dressage.

Récupérez le cul de poule avec la préparation des crevettes, ajoutez 2 cas d'oignons, une pincée de curry, l'huile, le sirop de sureau, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez du zeste de citron vert et mélangez le tout, disposez au frais 20 minutes.

Déposez la préparation sur le lit de betteraves taillées en tranches et roulez délicatement pour en faire un rouleau, serrez les extrémités du rouleau. Disposez le rouleau au congélateur 15 minutes et découpez de petits rouleaux, retirez les morceaux de film et disposez sur une assiette, ajoutez la sauce betterave et dégustez aussitôt.