

Céviché de crevettes Obsiblué, condiment d'une Niçoise (Chef Vincent Maillard)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

20 crevettes Obsiblué
2 cébettes fines
1 tomate
3 radis
1 fenouil
1 branche de céleri
roquette
4 œufs de caille
6 filets d'anchois
1 botte de basilic
¼ de poivron rouge
¼ de poivron vert
¼ de poivron jaune
¼ de concombre
5cl de vinaigre balsamique
12cl d'huile d'olive
½ citron
sel et poivre

Recette

Décortiquer les crevettes en gardant la pointe de la queue, les tailler en 2 et les mariner avec un filet d'huile d'olive, le jus de citron et une pointe de balsamique.

Cuire les œufs de caille durs, refroidir, écaler et les couper en 2.

Tailler les filets d'anchois et les cébettes en fins biseaux.

Tailler les radis en fines tranches.

Trier les feuilles de roquette.

Tailler tous les autres légumes en fine brunoise (petits dés).

Finition et dressage

Assaisonner la brunoise de légumes avec le balsamique, le citron et l'huile d'olive, saler et poivrer puis disposer dans l'assiette avec un cercle. Déposer par-dessus les morceaux de crevettes marinées. Agrémenter avec les œufs de caille, la roquette, le basilic, les anchois, les copeaux de radis et les biseaux de cébettes. Terminer d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.