



Queues de crevettes géantes flambées au Cognac et son écrasé de pommes de terre aux noisettes et poireau

Temps de préparation : 60 minutes

Niveau : moyenne

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de queues de crevettes géantes de Patagonie Escal

500 g de pommes de terre

5 cuillères à soupe d'huile de noix ou de noisettes

2 échalotes

100 g de noisettes

1 grand poireau

1 grenade

20 g de ciboulette

Sel, poivre, beurre, cognac, huile d'olive



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les crevettes, réserver.
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en 4 et les faire cuire environ 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.
3. Ciseler les échalotes et concasser les noisettes rôties.
4. Égoutter puis écraser les pommes de terre dans un saladier à l'aide d'un presse-purée et ajouter l'huile de noix, les noisettes concassées (en garder un peu pour décorer), les échalotes et la ciboulette ciselée. Assaisonner avec du sel et du poivre puis mélanger le tout avec une noisette de beurre et maintenir au chaud.
5. Laver et émincer le poireau avant de le blanchir environ 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter le poireau puis faire revenir au beurre, assaisonner et maintenir au chaud.
6. Poêler les crevettes avec un filet d'huile d'olive sur feu vif environ 3 minutes de chaque côté puis déglacer avec le cognac et flamber hors du feu. Attention aux flammes ! Assaisonner avec le sel et le poivre.
7. Dresser sur une assiette chaude, à l'aide d'un emporte-pièce rond, l'écrasé de pommes de terre aux noisettes puis ajouter le poireau par-dessus. Ajouter 2-3 queues de crevettes sur le dessus. Décorer avec quelques brisures de noisettes, des perles de grenade et un filet d'huile de noix.