

Brouillade d'artichauts aux amandes à l'émincé de crevettes épicées

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 artichauts
80 g d'amandes entières
2 c à s d'huile d'olive à l'ail
400 g de queues de grosses crevettes
1 citron vert
1 c à s de crème fraîche épaisse
2 gousses d'ail
2 brins de persil
2 brins de coriandre
1 pointe de piment de Cayenne
Sel et poivre
1 peu de ciboulette pour la déco

Faire cuire les artichauts à grands bouillons dans une casserole d'eau salée, les égoutter et récupérer les fonds en les effeuillant. Essuyer les fonds d'artichauts et les mettre 5 mn à four préchauffé à 180°. les hacher au couteau.

Concasser les amandes et les faire griller.

Mettre amandes et fonds d'artichauts dans un saladier, ajouter la crème et 1 c à s d'huile d'olive. Assaisonner et réserver.

Décortiquer les crevettes en gardant le dernier anneau et les faire revenir dans 1 c à s d'huile à feu vif. Ajouter les gousses d'ail écrasées (je n'en ai mis qu'1) et les herbes ciselées. Saler et poivrer. Mettre le piment et faire cuire 2 à 3 mn en remuant bien le tout. Ajouter ensuite 1/4 du jus de citron vert (j'en ai mis plus) et laisser refroidir.

Dans les assiettes répartir la brouillade d'artichauts, mettre les queues de crevettes par dessus et napper avec la petite sauce de cuisson.

Décorer avec de la ciboulette ciselée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>