Champignons shiitake farcis aux crevettes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	9 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

de crevettes

150 g de crevettes, crues, décortiquées, déveinées

1 cc de sel

Placer les crevettes dans une passoire. Ajouter le sel et l'incorporer avec les mains. Rincer les crevettes à l'eau courante froide, les essuyer et les envelopper dans un linge de cuisine propre. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

¼ cc de sel

¼ cc de sucre

Placer les crevettes sur une planche, les couper en deux dans la longueur et les hacher finement. Mettre la préparation dans un grand saladier. Ajouter le sucre et le sel, laisser agir brièvement.

1 blanc d'œuf

¼ cc de fécule de maïs

Ajouter le blanc d'œuf et la fécule de maïs. Mélanger la préparation jusqu'à ce qu'elle soit collante. Battre ensuite l'air de la préparation aux crevettes pour qu'il s'en échappe.

champignons

8 champignons shiitake, frais, de 30 à 40 g chacun

10 g de saindoux, év. lard

20 g de châtaignes d'eau, fraîches ou en boîte

20 g de céleri chinois, ou céleri-branche

¼ cc de poivre blanc, moulu

Sel

Retirer les pieds des champignons et les tailler en fine brunoise. Couper finement le saindoux et le céleri. Eplucher les châtaignes d'eau et les couper finement.

Faire chauffer le saindoux dans une poêle. Ajouter les châtaignes d'eau, le céleri et les pieds de champignons en brunoise, faire revenir. Laisser refroidir la préparation, puis la mélanger avec les crevettes préparées. Saler et poivrer. Mettre la farce aux crevettes dans une poche à douille munie d'une grande douille ronde.

2 cs de sauce soja, douce

½ cc de fécule de maïs

½ cc d’eau

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 100 °C avec Cuire à la vapeur

Mélanger les têtes de champignons avec la sauce soja. Mélanger la fécule de maïs avec l’eau et en étaler sur la face inférieure de chaque champignon. Répartir la farce aux crevettes sur les champignons et lisser la surface avec les doigts mouillés ou une palette. Poser les champignons dans le bac de cuisson.

Enfourner le bac de cuisson sur la grille dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 9 min

1 cs d’huile de colza

Faire chauffer l’huile dans une poêle jusqu’à ce qu’elle fume et la verser sur les champignons juste avant de servir.

Conseils

Il est possible de préparer la farce aux crevettes à l’aide d’un robot de cuisine.

Servir avec du riz.

Accessoires

Bac de cuisson perforé ⅓ GN, hauteur 40 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019