Crevettes géantes au beurre noisette sur salade de poireaux

Recette de V-ZUG SA

Préparation	25 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Crevettes géantes

100 g de beurre

450 g de crevettes géantes

Sel

Faire chauffer le beurre jusqu'à obtention d'une belle couleur noisette. Filtrer le beurre à l'aide d'un filtre à café. Mettre le beurre noisette avec les crevettes géantes dans un sachet et mettre sous vide au niveau 1. Placer le sachet dans le bac de cuisson dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 53 °C pendant 20 min

Salade de poireaux

400 g de poireaux

Laver les poireaux, les couper en morceaux de 4 cm de long, puis les tailler en julienne. Mettre les poireaux dans un sachet et mettre sous vide au niveau 2. Placer le sachet dans le bac de cuisson dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 86 °C pendant 20 min

6 cs d'huile d'olive

4 cs de jus de citron

Un peu de zeste de citron

Sel

1 cc de moutarde

Poivre, moulu, noir

Bien mélanger tous les ingrédients pour la vinaigrette. Ajouter les poireaux chauds et mélanger.

Dressage

30 g de noisettes

Hacher grossièrement les noisettes et les torréfier dans une poêle sans ajouter de graisse. Une fois la cuisson terminée, retirer les crevettes du sachet et les saisir brièvement des deux côtés dans un peu de beurre noisette, saler.

Dresser les crevettes sur la salade de poireaux et garnir avec les noisettes grillées.

Accessoires

Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm

Sachets de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019