Crevettes aux herbes

Recette de V-ZUG SA

Crevettes géantes Café de Paris

Préparation	20 min
Temps de cuisson	12 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Café de Paris

1 échalote, hachée

1 gousse d'ail, écrasée

Huile d'olive pour la cuisson

75 g de beurre ramolli

30 g d'un mélange d'herbes aromatiques (par ex.. basilic, aneth, cerfeuil, marjolaine, persil, sauge), haché

2 cs de moutarde

1 cs de sauce Worcestershire

1 cc de sel

Un peu de poivre

1 pointe de couteau de poivre de Cayenne

1 citron non traité, un peu de zeste râpé

Crevettes

12 queues de crevettes géantes crues (env. 500 g), déveinées

10 tomates cerises, coupées en quatre

Dressage

1 bouquet de ciboulette, finement haché

Café de Paris

Faire dorer l’échalote et l’ail à feu moyen dans une poêle et un peu d’huile d’olive. Laisser refroidir.

Dans un bol, détendre le beurre en pommade à l’aide d’un fouet. Ajouter tous les ingrédients, mélanger.

Crevettes

Préchauffer l’espace de cuisson à l’air chaud avec vapeur à 230 °C.

Placer les crevettes et les tomates dans un moule en porcelaine. Déposer dessus du beurre Café de Paris.

Cuire sur une grille au niveau moyen pendant 12 minutes.

Dressage

Décorer les crevettes aux herbes aromatiques de ciboulette.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 12 min

Accessoires

Plat en porcelaine de 1 l environ.

Grille

Informations complémentaires

Créée le	08.08.2025