

ANDREA JOURDAN

Complètement **CREVETTES**



Table des matières

ENTRÉES

Bouchées de crevettes pimentées et citron vert	4
Ceviche de crevettes	7
Crevettes enrobées de noix de coco et chutney de piment	8
Crevettes tempura, sauce aux canneberges	11
Rouleau de printemps aux crevettes et à la menthe	12
Tomates farcies aux crevettes	15

SALADES ET SOUPES

Bocconcini, crevettes et pamplemousse en salade	16
Salade de crevettes à l'orange et au sésame	19
Salade de melon d'eau et de crevettes	20
Soupe de crevettes cajun	23
Velouté de crevettes au paprika	24

PLATS PRINCIPAUX

Brochettes de crevettes et d'ananas rôti	27
Burger de crevettes	28
Casserole de crevettes et de pommes de terre au four	31
Crevettes au sésame et clémentines	32
Crevettes en papillon, à l'ail et au persil	35
Crevettes farcies au fromage feta	36
Crevettes géantes au barbecue	39
Crevettes grillées au thym et au citron	40
Crevettes sautées au bok choy et aux haricots noirs	43
Crevettes sautées aux légumes	44
Crevettes Veracruz	47
Jambalaya de crevettes	48
Penne aux crevettes nordiques	51
Piments piquillos farcis aux crevettes	52
Quesadilla de crevettes	55
Quiche aux crevettes	56
Risotto aux crevettes	59
Sandwich aux crevettes et à la roquette	60
Spaghettis aux crevettes et au pesto de coriandre	63



Ceviche de crevettes

PORTIONS: 6 **PRÉPARATION:** 30 min **RÉFRIGÉRATION:** 20 min

1 kg (2 ¼ lb) de crevettes
moyennes crues, décortiquées
et coupées en 2 à l'horizontale

250 ml (1 tasse) de jus de citron
vert, frais

1 c. à café de sel de céleri

2 tomates, épépinées et coupées
en dés

3 oignons verts, hachés

1 piment jalapeno, haché finement

2 avocats, en dés

1 mangue, en dés

2 branches de céleri, hachées

1 bouquet de coriandre, haché

3 c. à soupe d'huile d'olive extra
vierge

Dans un bol, mélanger les crevettes, le jus de citron vert et le sel de céleri. Réfrigérer 20 minutes. Les crevettes deviendront roses et opaques.

Pendant ce temps, dans un grand bol en verre, mélanger les tomates, les oignons verts, le piment jalapeno, les avocats, la mangue et le céleri. Ajouter la coriandre et mélanger délicatement. Ajouter les crevettes et mélanger délicatement.

Transférer le tout dans une assiette de service et arroser d'huile d'olive. Servir immédiatement.



Sautées, poêlées ou grillées, les crevettes ravissent par leur légèreté en bouche et l'air de fête qu'elles donnent aux repas. Voici 30 recettes simples et originales pour en découvrir les succulentes facettes.

Andrea Jourdan est une chef passionnée et une pâtissière chevronnée. Amoureuse des plaisirs de la table, elle livre ses secrets gourmands en toute simplicité.



Complètement
COLLECTION

Cheesecakes
Cru
Limonades
Quinoa
Salades
Smoothies
Soupes froides
Tartares
Tomates

ISBN : 978-2-7619-3464-0



Groupe
Livre
Distributeur Média