

Crevettes Cajun

Recettes pour 4 personnes

Sauce Cajun

Ingrédients 2 jaunes d'œufs
1/2 tasse de ketchup
1 oignon vert ciselé finement
4 c. à soupe de sherry ou madère
1 c. à table de moutarde forte
1 c. à table d'assaisonnement cajun
4 à 5 gouttes de Tabasco (au goût)
1 tasse d'huile canola

Trempelette Cajun

5 œufs entiers
1 tasse de lait
1 tasse de farine tout-usage
1 tasse de fécule de maïs
1 c. à table de sucre granulé
2 1/4 c. à soupe d'assaisonnement cajun

32 crevettes grosseur 21/25. Décortiquer la carapace et garder la queue

Méthode

Pour la sauce cajun le principe est le même que pour la confection d'une mayonnaise maison. Tous les ingrédients doivent être à la température pièce. Dans un bol de bonne grandeur, ajouter les jaunes d'œufs et la moutarde forte, fouetter énergiquement à l'aide d'un batteur métallique ou d'un fouet métallique. Verser l'huile doucement et progressivement en fouettant. La mayonnaise monter, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Pour la trempelette Cajun, dans un bol verser le lait, le sucre et les œufs et bien mélanger. Dans un bol, mélanger la farine, la fécule de maïs et l'assaisonnement cajun et bien mélanger. Adjoindre l'appareil liquide au sec et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer 1 heure avant son utilisation.

Passer les crevettes dans la trempelette et déposer dans l'huile chaude à 350F, en petite quantité et cuire 4 à 5 minutes pour avoir une belle coloration.

Dressage

Dans une assiette de service, J'ai déposer les crevettes sur un riz entouré d'un quartier d'ananas, poivrons doux, courgettes, mini maïs, d'aubergines, d'oignons rouges et de tomates cerise. Servir la sauce cajun à part.

