

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Feuilleté de crevettes aux champignons

Une sauce, deux plats. Je vous présente aujourd'hui la première recette sur une idée originale d'**Eric Léautey**.



Suivra, jeudi, celle que j'ai revisitée en gardant la base et en ajoutant 2 ingrédients mais celle qui nous intéresse aujourd'hui peut vous paraître compliquée alors qu'elle se prépare **vite, sans difficulté** et **absolument fabuleuse**.

Il est important d'utiliser une **crevette crue** de bonne taille et à défaut vous pouvez la remplacer par la **gambas**.

15 crevettes crues	1 gousse d'ail
20 champignons de Paris	30 g de gingembre frais
1 pâte feuilletée	1 jaune d'oeuf
250 ml de crème	Sel - Poivre
3 cs de Madère	Coriandre
3 cs d'Armagnac	Huile d'olive

Préchauffez le four à 200°

A l'aide d'un **emporte-pièce**, découpez la pâte. Si vous souhaitez présenter le plat comme un **vol au vent**, **2 pâtes feuilletées** seront nécessaires mais si comme moi vous souhaitez juste en faire une **décoration**, une seule pâte suffira.

Superposez 2 morceaux de même taille, badigeonnez le dessus avec le **jaune d'oeuf** et enfournez pour **10 minutes**. Il est nécessaire de découper 8 morceaux pour 4 feuilletés.

Décortiquez les **crevettes**, gardez les têtes pour la sauce, jetez le reste des carapaces. Concassez les têtes. Enlevez le boyau sur le dos des crevettes en faisant une petite incision et mettez-les au frais.

Epluchez l'**ail** et le **gingembre**. Réduisez l'ail en purée et râpez le gingembre. Dans un sautoir, faites chauffer un filet d'**huile d'olive**, ajoutez l'ail et le gingembre.

Faites revenir quelques instants, ajoutez les **têtes de crevettes**, sans cesser de remuer. Versez le **Madère** et l'**Armagnac**. Il n'est pas nécessaire de faire flamber mais pour les mordus du flambage, faites vous plaisir.

Versez la **crème**. Laissez mijoter sans faire bouillir **7 à 10 minutes**.

Nettoyez les **champignons** et coupez-les en 4. Dans une **poêle**, faites chauffer un filet d'huile d'olive et cuire les crevettes. Déposez sur un papier absorbant. Dans la même poêle, faites revenir les champignons, si nécessaire, ajoutez un filet d'huile. Mettez de côté.

Passez la sauce au **chinois étamine**. Si vous n'en avez pas, utilisez une passoire fine, voir un linge. Foulez à l'aide d'une cuillère pour **recupérer tous les sucs**.

Versez la sauce dans le sautoir, **assaisonnez** de sel et de poivre. Si la sauce vous semble **trop épaisse** vous pouvez ajouter un peu de crème mais je vous conseille plutôt d'ajouter un peu d'**eau**. Cela ne va pas dénaturer la sauce.

A la fin de la cuisson des feuilletés, arrêtez le four, laissez la porte entre-ouverte pour finir de les sécher. Ajoutez les crevettes cuites et les champignons. Si vous présentez en vol au vent, il sera nécessaire de couper les crevettes en 3.

Hachez la **coriandre**, saupoudrez le plat.

Dressez vos assiettes, coupez le chapeau des feuilletés et versez le plat, vous devez compter de 3 à 5 crevettes par personne selon leur taille. **Régalez-vous**.