

BONBONS DE CREVETTES PARFUMES A LA CORIANDRE EN AIGRE-DOUX



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: environ 15 mn

Pour une vingtaine de "bonbons":

250 g de crevettes crues décortiquées

1 œuf entier

1 càs de coriandre ciselée (fraîche ou surgelée)

1 petite échalote et 1/2 gousse d'ail émincées très finement

Une pincée de wasabi en poudre

1 càc d'huile d'olive

Sel

15 cl de vinaigre de Xérès

2 càs bombées de sucre en poudre

Préchauffer le four à 150°.

A feu moyen, dans l'huile d'olive, faire revenir sans coloration l'échalote et l'ail émincés.

Mixer les crevettes pendant quelques secondes, ajouter l'œuf battu et la coriandre. Bien mélanger avant d'incorporer l'ail et l'échalote, ajuster l'assaisonnement avec le sel et le wasabi.

Remplir de petites alvéoles (ici des demi-sphères) en silicone et enfourner environ 20 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Pendant la cuisson des "bonbons", porter le vinaigre et le sucre à ébullition, laisser cuire jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Lorsque les bonbons et le caramel sont refroidis, passer les premiers dans le vinaigre réduit et laisser reposer sur une assiette. Réserver au froid.

Servir piquer sur des bâtonnets ou bien avec des piques à côté.