



Les coques des îles

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Marinade : 2h.

Ingrédients

Crevettes roses : 350 g
Surimi : 10 bâtonnets
Jus d'orange : 10 cl
Huile d'olive : 5 cl
Miel : 1 c.à s.
Ananas : 2 petits
Sel
Poudre de 4 épices

Matériel

un grand couteau pointu
une jatte



Réalisation > la préparation

1. Décortiquer les crevettes, au besoin les couper en petits dés, et les faire mariner dans le jus d'orange additionné d'huile d'olive et de miel.
2. Couper le surimi en petits dés et l'ajouter à la marinade.
3. Trancher l'ananas en deux sur toute sa longueur, jusqu'aux feuilles.
- il vous faut un long couteau bien aiguisé -
4. Tracer 2 lignes de part et d'autre du tronçon central à la pointe de couteau, bien profondément.
- sans toutefois transpercer la coque ! -
5. Couper les 2 demi-lunes restant de pulpe, les évider et la couper la chair en petits dés.
6. Les faire mariner avec les crevettes et le surimi.
7. Couper les extrémités du tronçon central et l'ôter.

Réalisation > le service

8. Quelques minutes avant de servir, remplir les demi coques d'ananas avec un peu de préparation, arroser de marinade et saupoudrer d'un peu de poudre de 4 épices.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com