



Carpaccio de crevettes White Tiger

Carpaccio de crevettes avec mousse à l'avocat et sauce à la cannelle caramélisée

Temps de préparation: 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

- 16 crevettes White Tiger
- 1 carotte
- 1 avocat
- 1 citron bio
- 8 feuilles de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre
- sel
- 1 anis étoilé
- 2 bâtons de cannelle
- 2 cuillères à soupe de sucre
- cédrat confit



Préparation:

Faire chauffer le sucre et l'huile d'olive dans la poêle pour obtenir du sucre caramélisé. Ajouter l'anis étoilé et les bâtons de cannelle entiers, râper l'écorce de citron dans la poêle. Incorporer un peu d'eau, remuer les bâtons de cannelle dans le sucre caramélisé. Retirer finalement les bâtons de cannelle et les recouvrir avec le sucre caramélisé.

Décortiquer les crevettes White Tiger. Inciser à plat le dos des crevettes, afin d'ôter les entrailles noires avec un couteau. Préparer le papier de cuisson. Entailler le dos des crevettes jusqu'à la moitié, les ouvrir et les poser à plat sur le papier de cuisson. Poser un second papier de cuisson sur les crevettes et aplatir avec une louche. Disposer les crevettes aplaties sur quatre assiettes.

Pour la garniture, peler l'avocat, le couper en deux et le placer dans un bol. Ecraser avec une fourchette, assaisonner avec le sel et le poivre et ajouter, pour terminer, le basilic finement ciselé.

Présentation: saupoudrer les crevettes avec une pincée de sel, les napper avec une cuillère de cannelle caramélisée/jus sucré, décorer avec une cuillère de mousse d'avocat et du cédrat.

Terminer la décoration du carpaccio de crevettes avec deux bâtonnets de carotte, un anis étoilé et un bâton de cannelle, puis asperger le tout de quelques gouttes de cannelle caramélisée/jus sucré.

Retrouvez toutes les recettes à télécharger sur [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)