

Gambero rosso en salade à la vanille Velouté de tomates ananas



Ingrédients pour 6 personnes :

18 crevettes rouges de Méditerranée, huile d'olive, piment d'Espelette

Pour la salade :

2 tomates ananas, sel, sucre, vinaigre balsamique blanc

Pour le velouté de tomates ananas :

2 tomates ananas, 2 dl de jus de fruit de la passion, sucre, sel

Pour la vinaigrette :

Huile d'olive, 6 fruits de la passion, 1 gousse de vanille, fleur de sel

Les crevettes:

Décortiquer les queues des crevettes entièrement en prenant soin d'enlever le boyau.
Ranger sur une plaque. Assaisonner de sel et d'une pointe de piment d'Espelette.
Arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 2 à 3mn au four à 180°.

La salade :

Couper les tomates ananas en dés et les assaisonner avec l'huile d'olive, le sel, le sucre et le vinaigre.

Le velouté de tomate :

Mixer finement les tomates avec le jus de fruits de la passion, le sel et le sucre.

La vinaigrette :

Couper la gousse de vanille en tous petits sifflets et la déposer dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Ouvrir les fruits de la passion et récupérer la pulpe et les grains croquants.
Les mélanger à l'huile vanillée et réserver.

Dressage :

Répartir le velouté de tomate ananas dans 6 assiettes creuses.
Dresser au centre un dôme de salade et poser dessus les 3 crevettes par personne.
Arroser de vinaigrette aux fruits de la passion.
Enfin, parsemer de fleur de sel.