

Soupe de crevettes coco curry.
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<p>Base : Décortiquer et retirer le boyau des crevettes, tailler en tronçons et mettre à mariner dans un peu d'huile et de curry.</p> <p>Soupe coco curry : Éplucher et ciseler les oignons nouveaux, ciseler la citronnelle. Éplucher l'ail et le gingembre, tailler en petit dés. Laver et tailler le chou en fine tranche</p> <p>Cuisson: Suer sans coloration les oignons à l'huile d'olive, ajouter le gingembre et la citronnelle, cuire 3 à 4 minutes et ajouter le curry. Verser le lait de coco et lait entier, la crème et jus de citron, laisser réduire jusqu'à consistance souhaitée, passer à l'étamine et réserver.</p> <p>Garniture : Faire revenir le chou dans l'huile d'olive, ajouter les crevettes et assaisonner. Égoutter en fin de cuisson.</p> <p>Dressage : Disposer le mélange chou crevettes dans une assiette creuse chaude, verser la soupe bien mixée et émulsionnée. Décorer avec la pomme coupée en bâtonnets, un filet d'huile d'olive, le piment et quelques pluches de coriandre.</p>
Gambas crues ou grosses crevettes (fraîches ou surgelées)	Pce	24	
Huile olive	L	Pm	
Curry	Pm	Pm	
SOUPE COCO CURRY			
Lait de coco	L	1	
Lait entier	L	0,5	
Crème liquide	L	0,5	
Oignon nouveau	L	0,200	
Ail	Kg	0,030	
Citronnelle (Gingembre)	Tige	2	
Curry	Kg	0,050	
Chou pak choi	Kg	0,020	
Jus citron jaune	Pce	3	
Huile d'olive	Pce	1	
	L	Pm	
PRÉSENTATION			
Pomme granny smith	Pce	1	
Coriandre fraîche	Botte	0,5	
Piment d'Espelette	Pm	Pm	
Huile d'olive	Pm	Pm	
Notes personnelle			