

CHOU RAVE FARCI DE GRANNY ET SES QUEUES DE CREVETTES ÉPICÉES



Par

Babette de Rozières


INGRÉDIENTS :


- 2 choux rave
- 1 pomme granny
- 1 bottillon de coriandre
- 20 g d'œufs de lump
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. de moutarde anglaise
- 1 gousse d'ail
- 20 cl d'huile d'olive
- Tabasco
- 20 g d'œufs de saumon
- 200 g de queues de crevettes crues décortiquées
- 1 échalote
- 3 brins de ciboulette
- 1 citron vert
- 20 g de coques décortiquées
- 1 bottillon de cerfeuil
- Quelques feuilles de menthe
- 1 pincée de sucre blanc
- Sel, poivre


RECETTE :

1. Dans un saladier, montez en mayonnaise le jaune d'œuf, la moutarde e et l'huile puis incorporez le jus d'un demi citron, et quelques gouttes de tabasco. Réservez.
2. Pressez le citron, hachez les herbes, les feuilles de menthe, émincez l'ail et l'échalote. Réservez.
3. Épluchez 2 choux raves. Coupez la base pour faire l'assise et la partie supérieure. Faites-les cuire 35 mn dans un faitout d'eau légèrement salée. Une fois cuits, évidez-les à l'aide d'une cuillère à café. Réservez les choux évidés d'une part et la chair dans un saladier.
4. Râper la pomme granny Smith et mélangez-la à la chair de chou rave. Ajoutez les œufs de poisson, la mayonnaise, la pincée de sucre et la moitié du jus de citron. Salez, poivrez. Remuez bien le tout et réservez au frais.
5. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir sans coloration l'échalote et la gousse d'ail. Ajouter les coques décortiquées et les crevettes coupées en petits morceaux. Salez, poivrez. Ajouter le jus de citron restant et laissez cuire 3mn. Réservez.
6. Remplissez chaque chou de la farce façon rémoulade et par-dessus mettez la garniture

PRÉPARATION :

 20 minutes

 40 minutes

 2 personnes

 Facile

crevette et d'herbes.