

Brochettes d'écrevisses et tomates confites en tempura, Andalousse gastronomique



Photos Catherine Livernois/Photo Factory



J'utilise de la farine de tempura parce qu'elle est légère et surtout transparente : on voit les aliments à travers, dit Frans Vandeputte, ici avec son cuisinier Michaël Gillet. Je choisis des tomates mûres et fermes en grappes (comme les Roma), car elles sont plus savoureuses. Pour les confire, je les évide et les coupe en quartiers, j'associe d'un mélange léger d'huile d'olive, de poivre, romarin, thym et laurier et ai coupé finement. Je les pose sur un plateau en inox en haut du fourneau un jour et demi pour les faire sécher. Au four, 2 heures à 80° maximum. Elles doivent rester fermes et structurées.

Ingédients pour 4 personnes

24 écrevisses, 150 gr de concombre, 50 gr de sirop, 50 gr d'oignons, 1 c à s d'estragon frais, 1 c à s de cerfeuil, 2 tomates, 1 gousse d'ail, 1 poivron rouge, 100 gr de mayonnaise, 50 gr de jus de citron, 50 gr de vinaigre d'alcool, 50 gr d'huile de colza, 100 gr de farine de tempura, 1/2 botte de persil, 3 dl d'eau, 2 blancs de poireaux, 8 quartiers de tomate confite, poivre, fleur de sel.

Préparation :

1. Cuisez les écrevisses châtées dans un court bouillon durant 5 minutes. Sortez-les directement du court-bouillon, laissez-les refroidir et laissez-les bien égoutter. Décortiquez les queues d'écrevisses de leur carapace et mettez-les au réfrigérateur.

Pour la sauce Andalousse gastronomique : faites bouillir à parts égales de l'eau et du sucre, laissez refroidir ce sirop. Mixez très finement dans un blender la mayonnaise, le poivron blanchi coupé en dés, la gousse d'ail, les tomates en morceaux, l'estragon et le cerfeuil ciselés, la chair de concombre sans pelure ni graines, l'huile de colza, le jus de citron, le vinaigre d'alcool et le sirop refroidi. Passez au chinois fin et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.

Coupez le blanc de poireaux en tronçons de deux ou trois centimètres. Blanchissez-les pendant à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchissez. Egouttez.

2. Pour le tempura, mixez très finement le persil avec 3 dl d'eau dans un blender. Passez au chinois fin et mélangez la farine de tempura avec 160 gr d'eau de persil.

Finition

Pour la brochette, piquez en alternance 6 écrevisses avec 7 morceaux de poireaux.

3. Trempez la brochette dans le tempura et cuisez dans une friteuse pendant 1 minute à 180°. Déposez sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse.

4. Faites de même pour les quartiers de tomates confites.

Versez dans une assiette creuse la sauce Andalousse gastronomique, posez de part et d'autre 2 quartiers de tomate par personne et, au centre, la brochette. N'oubliez pas un tour de moulin à poivre et un peu de fleur de sel.

