

Crevettes au melon



Préparation : 25 minutes

Cuisson : quelques secondes

Marinade : 2 à 4 heures

Difficulté: Facile

Propos gourmands

Que veut dire " en verrine " diront certains. Le principe est simple. Les tapas doivent plaire à l'œil au premier abord. En les déposant dans un verre, les textures, les formes, les couleurs sont perçues au premier regard.

La recette ci-dessous convient pour des crevettes crues. Si vous préférez acheter des crevettes cuites, réduisez le temps de la marinade à 2 heures.

Ingrédients

Ingrédients pour 20 tapas

- 20 crevettes moyennes décortiquées
- 1 melon miel

Marinade

- 40 ml de sherry sec
- 1-1/2 c. à soupe de miel
- 1/4 c. à thé de gingembre râpé
- 1/8 c. à thé de noix muscade râpée
- 1/8 c. à thé de poivre de Cayenne (facultatif)

Progression

1. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau ; plonger les crevettes quelques secondes – les retirer dès qu'elles commencent à changer de couleur. Passer sous l'eau froide. Égoutter. Les crevettes sont demi cuites.
2. Dans un contenant, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Déposer les crevettes, fermer le contenant et mettre au réfrigérateur.
3. Égoutter les crevettes ; conserver la marinade.
4. Couper le melon en deux ; enlever les pépins ; prélever des boules de melon à l'aide d'une cuillère parisienne ou tailler la chair en dés. Déposer les boules de melon dans la marinade et mélanger.
5. Garnir chaque verrine de boules de melon ; piquer une crevette – vous pouvez utiliser les petits pics en bois vendus en paquet pour les mini-brochettes ou des pics à cocktails. Déposer en équilibre sur la verrine.
6. Si vous désirez préparer les verrines un peu à l'avance, déposez-les dans un plat ; recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.