

Brochettes de crevettes à l'ail rose de Lautrec,
émulsion de chips d'ail

Difficulté : **

Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 tête d'ail rose de Lautrec IGP
- 500 grammes de crevettes décortiqués
- ½ litre de crème
- Tomates cerises
- Fromage frais
- Ciboulette
- Persil
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

1 - Dans un premier temps décortiquer vos crevettes (si elles sont entières), monter les brochettes sur des piques en bois. Faire chauffer de l'huile à feux doux et faire cuire de la brochette de chaque côté 1 à 2 minutes.

2 - Dans une casserole verser la crème et ajouter 3 gousses d'ail rose de Lautrec, coupées en deux et dégermées, laisser infuser à petit feu. Passer la crème d'ail à la passoire et assaisonner.

3 - Couper quatre gousses d'ail en fines tranches pour obtenir des chips. Une fois les tranches réalisées, faire chauffer dans une poêle de l'huile à feux doux et disposer les fines tranches d'ail. Une fois blondes et croustillantes, les sortir et les déposer sur un papier absorbant. (Attention à ne pas trop les colorer car elles deviennent amères).

4 - Pour les petites tomates cerise, découper la base du pédoncule de la tomate, vider et retirer les pépins. Ciseler finement les herbes (persil et ciboulette) et mélanger au fromage frais. Assaisonner. Farcir les tomates et refermer à l'aide du morceau découpé.

5 - Dans une assiette déposer votre brochette, l'émulsion d'ail, les chips et votre tomate cerise.

Vin du Sud-Ouest conseillé : AOP Gaillac blanc

Recette réalisée par Lucas TRESCAZES - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse