



CREME DE HARICOTS BLANCS AUX CREVETTES EPICEES



Pour 4 personnes :

Les haricots :

300 g de haricots blancs crus et écosés (ceux de Mr Picard ont été parfaits)

10 cl de crème liquide (j'ai pris de l'allégée, mais on n'est pas obligé)

1 oignon, 1 carotte, 3 gousses d'ail, & branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de céleri, 5 grains de poivre et du sel.

Pour le mélange d'épices :

1 càc de sésame, 1 càc de cumin et de cannelle, ½ càc de curry de madras, les graines de 2 gousses de cardamome, un petit peu de thym séché.

Pour les crevettes :

16 grosses crevettes crues ou congelées et décortiquées (garder les têtes et les carapaces)

12 cl d'huile neutre

1 càs d'huile de vanille

Trois heures avant le repas, saisir les têtes et les carapaces des crevettes dans une poêle avec un peu d'huile, quand elles dégagent une jolie odeur (il faut environ 5mn) ajouter le reste de l'huile, porter à ébullition pour 1 mn et laisser infuser 1 heure. Filtrer et réserver.

Cuire les haricots à l'eau froide avec tous les aromates pendant environ 40 mn en les salant à mi-cuisson. Les laisser refroidir dans leur bouillon.

Torréfier le sésame, le cumin et la cannelle à la poêle, ajouter au reste des restes des épices et mixer si vous le pouvez (comme je n'avais pas une grosse quantité, j'ai laissé mon mélange tel quel, sinon il se serait perdu dans mon mixer), réserver. Garder la poêle ayant contenu les épices, elle servira à cuire les crevettes.

Un peu avant le dîner, mixer les haricots avec un peu de leur bouillon de cuisson et réchauffez le avec la crème, rectifier l'assaisonnement. Le maintenir au chaud.

Poêler les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient cuites et aient une jolie couleur.

Dressage :

Dans une assiette creuse, verser un peu de crème de haricots, faire un trait d'épices et disposer vos crevettes. Arroser d'un peu d'huile de crevettes. Servir bien chaud.

J'ai simplifié la recette et en particulier, il y avait aussi de l'huile de vanille que je n'ai pas mise car je trouvais que ce n'était pas nécessaire avec les autres épices et l'huile de crevettes. Il y avait assez d'huile pour moi !