Mmmmh!

Tomates crevettes comme à Knokke le Zoute

Ingrédients

8 tomates
400 g de crevettes grises
2 Jaunes d'œufs
1 càs de moutarde
30 cl d'huile d'arachide
4 sucrines ou coeur de laitue
Sel
Poivre
Poivre de Cayenne
2 citrons
1 bouquet de ciboulette

Personnes: 10

Temps de cuisson: 10 min.

Temps de préparation: 30 min.

Instructions

Entailler la base des tomates en croix et les faire blanchir dans l'eau bouillante pendant une minute puis les refroidir dans de l'eau glacée. Peler les tomates, les couper en 4, enlever les pépins et réserver.

Ciseler la ciboulette. Réserver.

Réaliser une mayonnaise en déposant les jaunes d'oeuf dans un saladier. Ajouter 1 pincée de sel et 1 càc de moutarde. Fouetter pour incorporer. Commencer ensuite à verser l'huile en très fin filet, en continuant de fouetter. Continuer jusqu'à obtention de la quantité désirée de mayonnaise. Détendre ensuite avec 1 ou 2 càs de jus de citron. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Mélanger ensuite aux crevettes et ajouter la ciboulette et le poivre de Cayenne. Réserver au frais.

Garnir les quartiers de tomate avec les crevettes et couper quelques feuilles de salade en fine julienne pour les garnir.

Dresser l'assiette en déposant les tomates bien remplies et faire un beau trait de sauce sur l'assiette.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be