



GROSSES CREVETTES À LA SAUCE À L'ORANGE ET À LA GRENADE DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

400 g Grosses crevettes bio, pelée

2 Orange(s)

1 Oignon(s) de printemps

1 Grenade

2 cs Huile d'olive

25 ml Jus d'orange

Sel et poivre

POUR LA SAUCE À L'ORANGE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Jus d'orange

Sel et poivre

0.5 Limette(s), le jus

PRÉPARATION

1. Sécher les grosses crevettes avec un torchon de cuisine. Prélever les quartiers d'orange en les débarrassant de leur membrane à l'aide d'un couteau pointu. Couper la grenade en deux et prélever les pépins. Laver l'oignon de printemps et couper en rondelles.
2. Faire saisir les grosses crevettes avec l'oignon de printemps dans une poêle avec de l'huile très chaude pendant 3 minutes des deux côtés. Ensuite déglacer avec du jus d'orange et assaisonner avec du sel et du poivre. Mettre au frais.
3. Pour la sauce à l'orange, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le jus d'orange, assaisonner avec du sel et du poivre et affiner avec du jus de limette. Conseil: La sauce peut être préparée ½ jour à l'avance. Elle doit être conservée à température ambiante dans un récipient hermétique.
4. Dresser les crevettes avec l'oignon de printemps, les filets d'orange, les pépins de grenade et la sauce à l'orange et savourer.