



# 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.