



Crème de maïs et fromage mascarpone, crevettes sautées au poivre, sauce épicée



Préparation: 60 min



Cuisson: 30 min pour la soupe
+ 5 min les crevettes



Portions: 6

Ingrédients

SOUPE

4 tasses de bouillon de légume
4 gros de maïs sucré
3 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de marjolaine séchée
3 oz de fromage mascarpone
Sel
Poivre blanc

Crevettes

Huile végétale (friture)
450 g de crevettes moyennes crues décortiquées
¼ tasse de féculé de maïs
½ c. à thé de harissa séchée
1 piment oiseau, épépiné et haché
1 c. à thé de poivre du Sichuan, broyé
½ c. à thé de poivre noir moulu
½ c. à thé de sel de mer ou fleur de sel
75 g de panko

Sauce pour crevette

½ tasse de mayonnaise maison ou autre
¼ tasse de sauce sriracha

Méthode

Soupe

- 1- Mettre le bouillon de légumes dans une marmite. Couper le maïs sur l'épi; mettre de côté dans un bol. Gratter les épis légèrement, vous verrez un petit lait y sortir. Mettre les épis dans le bouillon. Ajouter le maïs et laisser mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que le maïs soit cuit.
- 2- Enlever les épis. Sur un feu fermé, ajouter le fromage mascarpone ainsi que les fines herbes. Assaisonner de sel et de poivre blanc.
- 3- Passer le tout au mélangeur à main ou au mélangeur. Passer le tout au chinois ou à la passoire très fine.
- 4- Vérifier votre assaisonnement.

Crevettes

- 1- Dans une casserole, chauffer 2 cm d'huile végétale.
- 2- Dans un bol, enrober les crevettes de féculé de maïs en prenant soin d'en retirer l'excédent. Assaisonner de poivre, Harissa, poivre du Sichuan, Panko, piment fort frais.
- 3- Lorsque l'huile frémit au contact d'une crevette, y déposer quelques crevettes à la fois et les cuire 1 minute afin qu'elles soient croustillantes.
- 4- Retirer les crevettes à l'aide d'une cuillère trouée et éponger sur du papier absorbant. Frire ainsi toutes les crevettes.
- 5- Retirer l'huile de la casserole en prenant soin de la verser dans un contenant approprié.

Astuce de chef:



Vous pouvez utiliser du maïs en conserve ou congelé pour exécuter cette crème.



Recette créée par:
Gaétan Nadeau

Chef formatrice
Ecole secondaire de la Seigneurie
École de la Camaradière