

Restaurant Le Tour de Cou
26 rue de la baronne
63190 LEZOUX
Tél : 04 73 68 21 93
Site internet : le-tourdecou.com
E-mail : letourdecou@orange.fr

Recette Février 2019
Newsletter Toscane d'Auvergne

Rémoulade de Cèleri au Nigel Crevettes roses et Beignet d'Avocat

- Peler et raper un cèleri-boule. Confectionner une mayonnaise bien moutardée ; assaisonner le cèleri avec cette dernière et agrémenter de quelques graines de nigel.
- Décortiquer et fendre les crevettes en 2 dans le sens de la longueur ; prendre soin de bien ôter le boyau noirâtre qui amène une mauvaise amertume au produit.
- Peler et ôter le noyau de 2 beaux avocats mûrs mais fermes ; tailler chaque moitié dans la longueur en 6 quartiers identiques. Paner à l'anglaise* 2 fois chaque quartier d'avocat et les réserver au congélateur.
- Dresser la rémoulade en formant un rectangle et disposer les crevettes « à cheval » sur le cèleri.
- Frire 2 minutes les avocats. Saler et poivrer à la sortie du bain de friture. Couper en biseau les quartiers et les disposer autour de la rémoulade.
- Assaisonner les crevettes avec une vinaigrette huile d'olive et jus de citron. Décorer avec un peu ciboulette ciselée.

**Paner à l'anglaise : tremper un aliment ou une préparation successivement dans de la farine, puis dans des œufs battus avec sel/poivre/huile et enfin dans de la chapelure.*