

Agrum'Bio



LE ZESTE
FRAÎCHEUR
EN CUISINE

au Jardin d'Agrumes
le rendez-vous de vos amuses



CREVETTES
FRAÎCHEUR COMBAVA

ENTRÉE
OU PLAT

CREVETTES FRAÎCHEUR COMBAVA

ENTRÉE
OU PLAT

- POUR 2 PERSONNES
- TEMPS DE PRÉPARATION
30 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 500 g de crevettes roses
- 1 oignon
- 2 c. à café d'estragon
- 1 c. à café de graines de fenouil
- 2 feuilles de combava
- sel, poivre, huile d'olive

LA RECETTE

Ébouillantez les crevettes dans 1 l d'eau salée, quelques secondes, le temps qu'elles deviennent roses, sans devenir farineuses.

Égouttez, rafraîchir et décortiquez.

Faire revenir 1/2 oignon dans de l'huile d'olive. Une fois les oignons translucides, ajoutez les crevettes, l'estragon, les graines de fenouil et les feuilles finement ciselées de Combava.

Remuez, sans laisser trop cuire. Décorez avec quelques feuilles de Combava, servir et dégustez ...



Le Combava - Citrus hystrix

Le Combava (ou Combawa) est un agrume originaire de l'île de la Réunion ou de Thaïlande. L'écorce du fruit à la texture grumeleuse est d'une teinte vert profond qui devient jaune à maturité. Son arôme est très intense et rappelle celui de la citronnelle. Son zeste ou ses jeunes feuilles sont utilisés pour aromatiser les plats, les boissons et les sauces épicées. Au jardin, il résiste à -3°C.

© www.cookandtong.com



au Jardin d'Agumes
© 2012-2013 - Tous droits réservés

CETTE RECETTE VOUS EST OFFRTE PAR
WWW.AUJARDINDAGRUMES.FR