Crevettes aux chips de Cremoso al Tartufo



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **75 min.**

Ingrédients

- Croûte de Cremoso al Tartufo
- 800 g de crevettes
- 2 poivrons
- 2 Endives
- Coriandre fraîche
- Curry thaï
- 2 c. à soupe de miel
- Huile d’olive
- Sel

Étapes de la préparation

1. Disposez la croûte de Cremoso al Tartufo en petits morceaux sur une plaque avec du papier sulfurisé (il ne faut utiliser que la partie extérieure de la croûte, sinon on n’obtiendra pas des chips fermes et croustillantes) et faites cuire au four à 70°C pendant 1 heure.
2. Après une heure, laissez refroidir les chips de Cremoso al Tartufo jusqu’à ce qu’elles soient dures et croustillantes.
3. Coupez les poivrons en lanières.
4. Faites frire les crevettes sur le grill jusqu’à ce qu’elles soient chaudes.
5. Ajoutez les lanières de poivrons et assaisonnez avec un peu de curry thaï et de sel.
6. Ajoutez maintenant les endives et faites-les fondre légèrement.
7. Au moment de servir, ajoutez la coriandre et arrosez le tout avec du miel.
8. Servez les chips Cremoso al Tartufo avec le plat.