Ecrit par Echo du Mardi le 20 avril 2024

# La recette de crevettes sauvages Carabineros du chef Michel Hulin

**Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crevettes sauvages Carabineros à la plancha avec gnocchis au citron confit et coquillages.**

Pour 6 personnes :
– 24 crevettes « Carabineros »
– 30 palourdes
– 30 olivettes de taggiasche
– 6 artichauts violets
– 6 tomates
– herbes mélangées
– huile d'olive fruité vert de la Vallée des Baux
– pistou de basilic

Dans une casserole, mettre un trait d'huile d'olive, ajouter les artichauts tournés, le demi jus de citron,

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 avril 2024

sel, poivre, thym, une gousse d'ail et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Cuire les artichauts « Al dente », les garder dans leur cuisson.
Monder les tomates et récupérer les pétales, puis, sur une plaque huilée, disposer les pétales de tomate, assaisonner avec le sel, sucre, poivre, thym et huile d'olive. Cuire à 95°C pendant 1h30.

Le jus :
– 3 échalotes
– 50 gr de gingembre
– 50 cl de vin blanc
– 25 cl de cognac
– 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
– 25 cl de fond de veau
– huile d'olive
– beurre

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes pour réaliser le jus. Faire colorer les têtes de crevettes avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter l'échalote, le gingembre puis déglacer au cognac. Réduire à sec, ajouter le vin blanc et réduire à nouveau au 3⁄4. Ajouter ensuite le fond de veau, le concentré de tomate et laisser cuire lentement. Passer au chinois et réserver.

Les gnocchis :
– 500 gr de chair de pomme de terre (= 1 kg de pomme de terre)
– 150 gr de farine
– 1 jaune d'œuf
– 40 gr de citron confit
– ciboulette ciselée
– piment d'Espelette
– huile d'olive fruitée verte de la Vallée des Baux

Faire cuire 1 kg de pomme de terre au four avec peau sur un lit de gros sel à 180 °C pendant environ 1 heure, puis les éplucher et récupérer 500 gr de chair. À cette chair, additionner 150 gr de farine, 1 jaune d'œuf, 40 gr de citron confit haché et assaisonner.
Sur un plan de travail fariné, détailler les gnocchis, façonner au dos d'une fourchette puis les conserver dans un linge fariné au frais. Les pocher ensuite dans une eau salée pendant quelques minutes, les égoutter sur un linge et les assaisonner avec un peu de ciboulette.

Cuisson et finition :
Dans une poêle chaude, rôtir les crevettes pendant une minute sans matière puis ajouter un trait d'huile d'olive, les retourner, laisser 30 secondes puis les débarrasser sur un papier absorbant. Dans de l'eau bouillante, ouvrir en quelques secondes les palourdes. Disposer les ingrédients harmonieusement sur l'assiette, terminer avec un trait d'huile d'olive et du pesto de basilic.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 avril 2024

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !