

PAILLASSON DE POMMES DE TERRE A LA CORIANDRE ET CREVETTES SAUTEES AU GINGEMBRE



Pour 6 personnes :

12 crevettes roses crues
8 pommes de terre
6 petits piments doux
1 gousse d'ail
1/2 bouquet de coriandre
3 oeufs
2 pincées de paprika
1 cc de gingembre rapé
2 pincées de piment d'Espelette
5 cl de cognac
huile
sel ,fleur de sel et poivre

Préparation

1.- Rincer la coriandre. Réservez quelques feuilles pour la finition et ciselez finement le reste. Epluchez, lavez et râper les pommes de terre au-dessus d'un saladier. Ajoutez les oeufs, la coriandre et le paprika. Salez et poivrez. Préchauffez le four à 150 oC. Attention de ne pas préparer les pommes de terre trop en avance, car l'eau qui s'extrait pourrait gêner la consistance de la galette.

2.- Versez une cuillère à soupe d'huile dans une mini poêle. Versez-y un sixième de la préparation de pommes de terre. Laissez cuire 5 minutes. Retournez le paillasson et laissez cuire 5 minutes. Procédez de la même façon pour les 5 autres paillassons et réservez-les au chaud dans le four.

3.- Pelez et hachez la gousse d'ail. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle. Saisissez les crevettes 2 minutes de chaque côté. Saupoudrez de gingembre d'ail et de piment d'Espelette. Prolongez la cuisson 1 minute. Versez le cognac et flambez. Laissez l'alcool s'évaporer et parsemez de fleur de sel

4.- Répartissez les paillassons dans les assiettes chaudes. Posez dessus les crevettes au gingembre. Décorez avec un petit piment et quelques feuilles de coriandre.