CREVETTES BBQ AU POIVRE

Ce plat, inspiré des crevettes au poivre BBQ du Lobster Pot (le populaire restaurant de fruits de mer de Provincetown), est un dîner de crevettes riche et satisfaisant, rapide à préparer. Le chef et propriétaire Tim McNulty a eu l'idée de ce plat après avoir goûté des crevettes au poivre BBQ. Il a mélangé ces saveurs épicées avec la richesse du beurre blanc, une sauce au beurre classique française.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 4 portions

Ingredients

- 4 cuillères à soupe de beurre non salé, coupé en morceaux
- 450 g de grosses crevettes décortiquées et déveinées
- Sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 échalote moyenne, coupée en petits dés (environ 0,5 cm)
- 80 ml de vin blanc sec
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym

- 120 ml de crème entière
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de sauce piquante au poivre de Cayenne (Tabasco, par exemple)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais, plus des quartiers de citron pour servir
- 1½ cuillère à café de poivre noir grossièrement moulu
- Pain croustillant ou pâtes cuites, pour servir

Préparation

Etape 1
Placer le beurre au congélateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à être utilisé.

Etape 2
Éponger les crevettes sur une assiette recouverte de papier absorbant et les saler. Dans une grande poêle (12 pouces), faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile à feu moyen-vif pendant 2 minutes. Faire tourner la poêle pour enduire le fond. Ajouter la moitié des crevettes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées par endroits et qu'elles commencent à s'enrouler (elles seront presque cuites), 2 à 3 minutes par côté. Utiliser une cuillère à trous pour transférer les crevettes cuites dans une assiette. Répéter l'opération avec les autres crevettes, en utilisant la cuillère à soupe d'huile restante pour enduire la poêle. Transférer les crevettes restantes dans l'assiette.

Etape 3
Ajuster le feu à moyen et ajouter l'ail et l'échalote. Cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient brillants et parfumés, environ 1 minute. Ajouter le vin, le romarin et le thym et remuer, en grattant les morceaux brunis. Laisser mijoter jusqu'à ce que la poêle soit presque complètement sèche, 1 à 2 minutes. Ajouter la crème, la sauce Worcestershire, la sauce piquante, le jus de citron et le poivre noir. Continuer à mijoter et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois, environ 5 minutes de plus. Goûter et ajuster le sel si nécessaire.

Etape 4
Sortir le beurre du congélateur. Régler le feu sur doux et ajouter la moitié du beurre. Remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, puis ajouter le reste du beurre. Remuer constamment jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que la sauce soit lisse.

Etape 5
Remettre les crevettes dans la poêle et cuire, en remuant pour les enrober de sauce, jusqu'à ce que les crevettes soient très chaudes et bien cuites, environ 2 minutes. Servir immédiatement avec du pain croustillant (ou sur des pâtes), accompagné de quartiers de citron.