Petites cocottes crevettes chorizo

4 personnes



- 12 crevettes
- 1 c.à s. de Madère
- ½ chorizo
- 4 champignons de Paris
- 1 c. à s. de basilic haché
- 1 pincée de sel, 1 de poivre
- 1 pince de piment d'Espelette
- 10 cl de bin blanc
- 25 cl de crème liquide
- 2 tomates
- 1 c à soupe rase de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 échalotte
- 1. Laver les champignons, les couper en Duxelles grossière. Les poêler avec un peu d'huile d'olive et une petite échalote. Saler. Réserver
- 2. Eplucher les tomates, enlever les pépins et détailler la chair en petit dés. Faire mariner dans une cuillère d'huile d'olive du sel et du basilic ciselé
- 3. Décortiquer les crevettes, les couper en morceaux, les poêler dans un peu d'huile d'olive, Les saupoudrez de piment d'Espelette, ajouter une c à s de Madère. Lorsqu'elles sont dorées, les retirer et réserver
- 4. Déglacer alors le poêle avec le vin blanc, chauffer un peu puis réserver.
- 5. Retirer la peau du chorizo, le tailler en petits dés. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant quelques secondes, retirer les avec une écumoire
- 6. Ajouter la farine dans l'huile rendue par le chorizo et laisser cuire ce roux quelques seconde sur feu doux. Puis diluer avec le jus de crevettes au fouet et ajouter la crème
- 7. Dans un saladier mélanger les crevettes, le chorizo, les champignons, les tomates égouttées, ajouter un peu de basilic haché. Répartir ce mélange dans 4 mini cocottes et napper de sauce
- 8. Replacer les couvercles sur les cocottes et réchauffer quelques minutes dans un four bien chaud juste avant de servir
- 9. Décorer avec une feuille de basilic et servir bien chaud (Philippe ajoute : avec quelques frites maison par exemple !!!)