



CREVETTES AU SAFRAN ET GINGEMBRE

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE
BESSERTAT DE BELLEFON BRUT ROSÉ

Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 30min

Niveau : Facile

Temps de cuisson : 20min

Budget : Moyen

POUR 6 PERSONNES

- Crevettes : 1kg
- Gousses d'ail : 2
- Échalotes : 3
- Gingembre frais : 20g
- Brins de cerfeuil - coriandre : 6
- Thym, Safran, Farine : 1 pincée
- Huile d'olive
- Armagnac : 5cl
- Concentré de tomage : 1 petite boîte
- Sel, poivre

Préparation

- Décortiquer les crevettes en retirant la tête et en conservant la queue.
- Peler, puis hacher les gousses d'ail et les échalotes.
- Découper le gingembre frais en bâtonnets.
- Dans une sauteuse huilée, faire revenir les crevettes pendant environ 3 minutes. Puis y ajouter les échalotes hachées, le cerfeuil, la coriandre, le thym, le gingembre et le safran.
- Saler et poivrer le tout.
- Saupoudrer de farine, et bien mélanger durant 1 minute.
- Verser le concentré de tomates dans la sauteuse, puis laisser mijoter une dizaine de minutes (sans couvercle). Mélanger de temps en temps.
- Réserver les crevettes.
- Passer la sauce dans une passoire fine, puis y redéposer délicatement les crevettes.
- Servir chaud.



LA SUGGESTION
DU CAVISTE
**CHAMPAGNE
BESSERAT DE
BELLEFON
BRUT ROSÉ**
AOP CHAMPAGNE
Nez frais de fruits
rouges. En bouche, ce
vin typé présente de la
légèreté et de la finesse.
Finale sur des bulles
fines.

Pourquoi cette alliance ?
La bouche élégante,
souple et ronde de ce
champagne, saura
parfaitement se marier
aux épices de ce plat.

Retrouvez toutes les recettes
de Nicolas sur **recettes.**
nicolas.com

