



Achard de ti'jacque et crevettes sautées

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 grosses crevettes roses
- Huile d'olive
- Poudre de combava (ou des zestes de citron séchés)
- 250g de ti'jacque battu (ou 250g de blanc de poireau)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Curcuma mère en poudre
- 1 petit piment oiseau
- 400g d'épinards
- Le jus d'un demi citron vert
- Coriandre
- Gingembre mangue ou gingembre classique
- sel et poivre

Préparation

1. Faire mariner les crevettes dans l'huile d'olive additionnée de poudre de combava (ou de zestes de citron séchés). Réserver au frais
2. Emincer l'oignon et l'ail et râper le gingembre
3. Faire suer l'oignon, l'ail et le curcuma mère pour le torréfier. Ajouter le ti'jacque battu (ou les blancs de poireau) et poursuivre la cuisson 5 minutes.
4. Arroser du jus de citron et laisser reposer. Ajouter le piment oiseau
5. Faire tomber les épinards dans une poêle avec l'huile d'olive, le gingembre râpé. Saler et poivrer et y ajouter le gingembre.
6. Dans une poêle, faire cuire les crevettes dans la marinade.
7. Dresser les épinards dans le fond d'une assiette. Ajouter 4 petites cuillères à soupe de ti'jacque et terminer par quelques crevettes.

Bon appétit !