

# LES BOUCHÉES AUX CREVETTES (COMME à VERSAILLES)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/bouchees-aux-crevettes/>

Des bouchées aux crevettes, fines et gourmandes, pour un apéritif tout en élégance

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Hors D'œuvre,

## Ingrédients

### **Pour 26 bouchées de 4,5 cm de diamètre**

470 grammes de Crevettes Entières, de type gambas

\*Jus

de l'Huile d'Olive

150 grammes d'Oignons

30 grammes de Cognac 3 Centilitres/30 Millilitres

du Sel

du Poivre

220 grammes d'Eau 22 Centilitres/220 Millilitres

6 Gousses d'Ail

2 Feuilles de Gélatine

\*Chair

de l'Huile d'Olive

du Beurre Salé demi-sel

4 Gousses d'Ail

100 grammes de Mayonnaise

des Oignons Verts ('Cébettes')

\*Choux

300 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

### **Pour 13 bouchées de 4,5 cm de diamètre**

235 grammes de Crevettes Entières, de type gambas

\*Jus

de l'Huile d'Olive

75 grammes d'Oignons

## LES BOUCHÉES AUX CREVETTES (COMME à VERSAILLES)

15 grammes de Cognac 1,5 Centilitre/15 Millilitres

du Sel

du Poivre

110 grammes d'Eau 11 Centilitres/110 Millilitres

3 Gousses d'Ail

1 Feuille de Gélatine

\*Chair

de l'Huile d'Olive

du Beurre Salé demi-sel

2 Gousses d'Ail

50 grammes de Mayonnaise

des Oignons Verts ('Cébettes')

\*Choux

150 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

### **Pour 20 bouchées de 4,5 cm de diamètre**

361,5 grammes de Crevettes Entières, de type gambas

\*Jus

de l'Huile d'Olive

115,3 grammes d'Oignons

23 grammes de Cognac 2,3 Centilitres/23 Millilitres

du Sel

du Poivre

169,2 grammes d'Eau 16,92 Centilitres/169,2 Millilitres

4,6 Gousses d'Ail

1,5 Feuilles de Gélatine

\*Chair

de l'Huile d'Olive

du Beurre Salé demi-sel

3 Gousses d'Ail

76,9 grammes de Mayonnaise

des Oignons Verts ('Cébettes')

\*Choux

230,7 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

### **Pour 40 bouchées de 4,5 cm de diamètre**

723 grammes de Crevettes Entières, de type gambas

\*Jus

de l'Huile d'Olive

230,7 grammes d'Oignons

46,1 grammes de Cognac 4,61 Centilitres/46,1 Millilitres

## LES BOUCHÉES AUX CREVETTES (COMME à VERSAILLES)

du Sel

du Poivre

338,4 grammes d'Eau 33,84 Centilitres/338,4 Millilitres

9,2 Gousses d'Ail

3 Feuilles de Gélatine

\*Chair

de l'Huile d'Olive

du Beurre Salé demi-sel

6,1 Gousses d'Ail

153,8 grammes de Mayonnaise

des Oignons Verts ('Cébettes')

\*Choux

461,5 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

### Instructions

#### Les choux

1. Préparer la Pâte à Choux (300 g)
2. Les recettes sont ICI
3. La quantité indiquée (300 g) est celle d'avant cuisson de la pâte
4. Placer en poche à douille avec une douille lisse
5. Une première méthode est de pocher des choux d'à peu près 3,5 cm de diamètre
6. Pour "gommer" la petite pointe sur les choux, il suffit de tremper une cuillère dans l'eau et d'en effleurer délicatement la surface.
7. Une autre solution, c'est de pocher la Pâte à Choux dans des moules silicone demi-sphères de 3,5 cm de diamètre
8. Congeler, puis démouler sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
9. Cette méthode est plus longue, mais elle permet d'obtenir des choux de même taille et bien ronds
10. Quelque soit la méthode choisie, les choux font 3,5 cm de diamètre, et après cuisson, ils auront gonflé et feront 4,5 cm de diamètre

#### Cuisson

11. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), à coloration
12. Réserver à température ambiante, jusqu'à utilisation
13. Couper les choux.
14. En fait, c'est mieux si les choux sèchent un peu, car la farce va les humidifier.

#### La farce

## LES BOUCHÉES AUX CREVETTES (COMME à VERSAILLES)

15. Pour les Crevettes (470 g), il vous faudra de belles crevettes, longues, de type gambas qui apportent une très bonne saveur. Choisir des crevettes fraîches chez le poissonnier et éviter les produits surgelés
  16. Il vous faut absolument les têtes, car on va les utiliser pour le jus. La queue sera utilisée pour la farce. Eviter donc les crevettes vendues sans leur têtes (comme parfois au rayon congelé)
  17. Séparer la tête de la queue, placer dans deux bols : La chair dans le "Bol 1", et les têtes dans le "Bol 2"
  18. Décortiquer les queues, et placer les carapaces dans le "Bol 2"
- Bol 1
- Contient la chair seule, que l'on va cuire et broyer pour la farce
- Bol 2
- Contient les têtes et les carapaces, que l'on va utiliser pour faire un jus, filtré, que l'on va utiliser pour parfumer la farce

### Le jus

19. Pour la cuisson du jus, on va utiliser des Oignons, mais si vous le pouvez, je vous conseille d'utiliser moitié oignons et moitié poireaux : cela sublimerait la saveur
20. Chauffer l'Huile d'Olive dans une sauteuse, et faire revenir les Oignons (150 g)
21. Cuire jusqu'à coloration ambrée claire
22. Verser le "bol 2" et remuer
23. Faire revenir quelques instants. Les carapaces vont colorer et commencer à apporter leur fumet
24. Une fois bien saisies, déglacer les carapaces avec le Cognac (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres)
25. Continuer à cuire, en écrasant les têtes et carapaces à l'aide d'un presse-purée. Leur jus va ainsi se diffuser dans le liquide, ce que l'on cherche car on va ainsi obtenir un jus très savoureux
26. Baisser le feu, verser l'Eau (220 g ou 22 Centilitres/220 Millilitres), ajouter les Gousses d'Ail (6), et assaisonner avec le Sel et le Poivre
27. Cuire, à mi-couvert, 20 minutes, à feu faible/moyen
28. Pendant la cuisson, hydrater les Feuilles de Gélatine (2) dans de l'eau très froide (avec glaçons)
29. Note : Il faut tremper les feuilles de gélatine une par une dans l'eau, afin d'éviter qu'elles ne collent
30. Après cuisson, filtrer le jus avec un tamis ou une passoire
31. Jeter les carcasses : elles ne servent plus !
32. Verser le jus dans une poêle et cuire : on cherche à réduire le jus afin de concentrer les saveurs
33. Réduire jusqu'à obtenir 50 g
34. En fin de cuisson, pendant que le jus est encore chaud, verser les Feuilles de Gélatine (2) ramollies et hydratées
35. Remuer

### La chair

36. Dans une poêle, faire revenir les Gousses d'Ail (4) dans un mélange Huile d'Olive /

## LES BOUCHÉES AUX CREVETTES (COMME à VERSAILLES)

Beurre Salé demi-sel

37. Verser et cuire le "bol 1", la chair des crevettes, quelques minutes
38. Remuer assez souvent, en s'assurant de ne pas brûler l'ail (sinon verser un peu d'eau)
39. Dans un mini robot (hachoir électrique), verser le contenu de la poêle, ainsi que le jus réduit
40. Broyer finement, afin d'obtenir une pâte
41. Verser dans un bol, laisser refroidir à température ambiante quelques minutes
42. Ajouter la Mayonnaise (100 g), et mélanger
43. Ciseler les Oignons Verts ('Cébettes'), et mélanger dans le bol
44. Placer au frais afin d'épaissir (cela sera ainsi plus facile de pocher dans les choux)
45. Placer en poche à douille
46. Pocher la farce
47. Grâce à la gélatine et au passage au frais, elle a commencé à figer, ce qui est important car sans cela, la farce serait encore liquide, et serait impossible à pocher
48. Déposer la tête des choux
49. En option, vous pouvez placer une petite tige d'oignon vert pour la déco et apporter un peu de couleur