



Fondue Caraïbes Sauce Pica A La Papaye

Retrouvez les saveurs antillaises dans cette fondue à partager. Laissez vos invités faire cuire crevettes et pétoncles dans un bouillon aromatique au lait de coco, assaisonné de thym, poivres, et curcuma. Une fois cuit, dégustez fruits de mer, bouillon avec une sauce Pica douce à la papaye dans de petits bols, en compagnie de riz, chips de banane plantain et cubes de mangue fraîche.

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

Bouillon :

- 1 Cuil. À Café **Ducros® Thym Entier**
- 1 Cuil. À Café **Ducros® Curcuma**
- 1/2 Cuil. À Café De Mélange Moulin Ducros, Moulu
- 2 Cuil. À Soupe De D'amidon De Maïs
- 50 MI D'eau
- 800 MI **Thai Kitchen® Lait De Coco 1L**
- 1 Jus De Citron Vert
- 500 G De Petits Pétoncles
- 500 G De Queues De Crevettes Crues, Épluchées Et Déveinées (21-25)
- Sauce Pica À La Papaye :
- Jarrets De Jambon Fumé (900g)
- 450 G De Papaye Fraîche Verte Ou Non, Coupée En Cubes
- 125 MI De Vinaigre De Cidre
- 1 Piment Végétarien Antillais, Épépiné Et Haché
- 1/4 D'oignon, Haché
- 125 MI De Moutarde Jaune Classique French's®
- 1/4 Cuil. À Café De Mélange Moulin Ducros, Moulu
- 1/2 Cuil. À Café **Ducros® Ail Semoule**
- 1/2 Cuil. À Café **Ducros® Gingembre Moulu**
- 2 **Ducros® Clous De Girofle**
- 1 Cuil. À Café De Sel De Mer
- 2 Oignons, Tranchés
- Pour Servir :

Riz Cuit
Noix De Coco Râpée Toastée
Chips De Banane Plantain
Mangue Fraîche, En Cubes
Mini Poivrons Rouges Ou Verts, Coupés En Fines Rondelles
1 Carotte, Coupée En Diagonale
1 Bâton De Céleri, Coupé En Diagonale
2 L D'eau
1 De Bouillon De Poulet
1 Piment Végétarien Antillais
2 Ducros Sachet Thym And Laurier

Procédure

1. Déposez les jarrets de jambon, les oignons, les carottes et le céleri dans une grande marmite. Cuire à feu moyen pendant 5 à 6 minutes, en remuant de temps en temps. Ajoutez l'eau, le bouillon de poulet, le piment et les assaisonnements et porter à ébullition. Réduisez la chaleur, couvrez et laissez mijoter 1 heure, en écumant la graisse de temps en temps. Ôtez le couvercle et laissez mijoter 30 min. de plus, en continuant à enlever de la graisse de temps à autre.
Retirez les jarrets et retirez à nouveau de la graisse.
Incorporez la fécule de maïs à 50 ml d'eau froide dans un petit bol puis ajoutez à la marmite avec le lait de coco, mélangez. Faites cuire à feu moyen-doux encore 30 min. Incorporez le jus de citron vert.
2. Déposez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur. Mixez à pleine vitesse jusqu'à ce que la texture soit lisse.
Transférez dans une casserole moyenne et portez à ébullition.
Réduisez le feu, puis laissez mijoter à découvert 10 à 15 min., puis verser dans un bol.
3. Disposez les pétoncles et les crevettes sur des assiettes, déposez le reste des garnitures dans des bols de service.
4. Versez le bouillon fumant dans le creuset à fondue préchauffé. Laissez vos invités faire cuire crevettes et pétoncles dans le bouillon, et personnaliser leur propre bol, par exemple en y déposant un peu de riz, puis du bouillon et des fruits de mer, de la sauce pica et d'autres garnitures selon le goût.

CONSEIL DU CHEF!

Remplacez aisément les jarrets de porc fumés par un mélange du jambon fumé à l'os ou de la poitrine fumée coupée en morceaux.

TYPE DE RECETTE: PLATS

TEMPS DE PRÉPARATION : 45

TEMPS TOTAL: 180