



Inspireé de
*L'Apprentissage de
Duddy Kravitz*
(1974)

Une recette du chef
Shahir Massoud
du restaurant Levetto

L'Apprentissage de Duddy Crevette



L'Apprentissage de Duddy Crevette

L'Apprentissage de Duddy Crevette

Steak et crevettes avec polenta au cari du chef Shahir Massoud

Ingédients

Crevettes épicées :

225 g (½ lb) de crevettes
géantes, dégelées, avec la
queue

2,5 ml (½ c. à thé) de paprika

2,5 ml (½ c. à thé) de poudre
de cari

Une pincée de flocons de
piments forts, au goût

45 ml (3 c. à soupe) de vin blanc

30 ml (2 c. à soupe) d'huile
d'olive

Steak :

1 bifteck de surlonge de
170 g (6 oz)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile
d'olive

Sel et poivre (au goût)

Polenta au cari :

1 tasse de polenta instantanée
5 ml (1 c. à thé) de poudre de
cari

5 ml (1 c. à thé) de sel

45 ml (3 c. à soupe) de beurre

Pois mange-tout :

2 tasses de pois mange-tout
15 ml (1 c. à soupe) d'huile
d'olive

Sel et poivre (au goût)

Assemblage :

¼ tasse de croustilles de
pomme de terre
régulières, émiettées

Suite à la page suivante



L'apprentissage de Duddy Kravitz - suite de la page précédente

- 1 Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen-élevé. Saler et poivrer généreusement le bifteck et le mettre de côté.
- 2 Verser la polenta dans 4 tasses d'eau bouillante, en brassant sans arrêt. Porter à ébullition, puis baisser le feu à moyen-bas et couvrir partiellement avec un couvercle pour empêcher les éclaboussures. Ajouter la poudre de cari et le sel. Brasser de temps en temps pendant la préparation du reste du repas.
- 3 Verser l'huile d'olive dans la poêle en fonte préchauffée, et faire saisir le bifteck, environ 3 minutes de chaque côté. Le laisser reposer sur une planche à découper.
- 4 Assaisonner les crevettes crues avec le paprika, la poudre de cari et les flocons de piment fort, en les enrobant également. Ajouter l'huile d'olive dans une poêle moyenne chauffée à feu élevé, et faire sauter les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient tout juste cuites, environ 3 minutes. Ajouter le vin blanc et poursuivre la cuisson des crevettes pendant une minute.
- 5 Entre-temps, ajouter l'huile d'olive dans une poêle moyenne chauffée à feu moyen-élevé et faire sauter les pois mange-tout jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore fermes, pendant 2 minutes. Saler et poivrer au goût.

Assemblage :

- 1 Retirer la polenta cuite du feu et incorporer le beurre. Répartir la polenta dans des assiettes.
- 2 Trancher le bifteck en 4 à 5 morceaux par personne. Le déposer sur la polenta. Mettre les crevettes cuites et les pois mange-tout sur le bifteck, et garnir de croustilles de pomme de terre émiettées.

2 portions