

# DOUGLAS EN APÉRITIF : GRANDES CREVETTES MARINÉES - SAUCE AIGRE-DOUCE & CRISTAUX DE SUCRE AU DOUGLAS

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
épinés de douglas	30 g
grandes crevettes	12 pc
Poivron vert	200 g
poivron rouge	200 g
oignons coupés	200 g
sucre	100 g
vinaigre de vin rouge	10 cl
fond de volaille ou bouillon de légumes	15 cl
huile arachide ou olive	3 càs
Sel, poivre	
sucre	50 g

## Préparation

1. Hacher 20 g d' épinés de Douglas dans un peu d'huile (1càs)

---

---

2. Laisser mariner au frais les grandes crevettes - 1 nuit

---

---

## Sauce aigre-douce :

---

---

2. Faire suer les oignons, ajouter ensuite les poivrons en remuant avec une spatule

---

3. Après 5 à 10 minutes, ajouter le sucre et laisser cuire en remuant jusqu'à ce que les légumes caramélisent légèrement

---

4. Déglacer au vinaigre de vin rouge en remuant et laisser frémir à feu moyen pour réduire le liquide des 2 tiers.

---

5. Mouiller avec le bouillon et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce nappe légèrement le dos d'une cuillère.

---

6. Sel & Poivre

---

## Sucre au Douglas :

1. Hacher très finement 10 gr d'épines de Douglas dans 50 gr de sucre

---

2. Déshydrater le sucre au Douglas soit au déshydrateur soit au four max 40 ° --> durée ~ 20 à 30 min

---

3. Réserver les gros cristaux formés pour la garniture

---

## Service en apéritif :

1. Dans une poêle, faire revenir pendant quelques minutes les grandes crevettes marinées en les retournant régulièrement afin qu'elles restent bien croquantes et juteuses.

---

2. Servir dans une petite assiette quelques crevettes cuites avec la sauce aigre-douce parsemée de quelques cristaux de sucre au Douglas.

---