

Chips, fenouil et crevettes

518

Pour quatre:

12 crevettes roses cuites
2 bulbes de fenouil
1 Pomme granny Smith
1 citron (jus)
1 brin d'aneth
1 bain d'huile de friture

Pour la sauce

1/2 citron (jus)
5 Cs. de mayonnaise maison
1 Cs. de paprika voir moins
1 Cs. à soupe de moutarde
voir moins
Sel. Poivre

Mélange tous les Ingrédients de la sauce, mets au frais. Lave, pèle les pommes de terre. Coupe-les en très fines rondelles à la mandoline. Rince-les bulbes de fenouil et taille-les également en tranches très fines à la mandoline. Lave la pomme et coupe en rondelles à la mandoline. Arrose de jus de citron. Décortique les crevettes. Dans une friteuse à 190°C (voir moins 160°). Fais frire en deux fois les pommes de terre environ 2 min. Egoutte les sur du papier absorbant. Répartis les chips de pomme de terre, les crevettes, les lamelles de fenouil et de pomme dans chaque assiette en les superposant en hauteur. Verse un peu de sauce sur le tout et décore d'aneth ciselé.

