



Mada One  
Giraumonade de crevettes

INGREDIENTS / INGREDIENTS

*Pour 4 personnes / Serves 4 people*

600 gr de potiron / *600g pumpkin*

320gr de riz rond ou risotto / *320g round/risotto rice*

120gr d'oignon ciselé finement / *120g chopped onions*

60gr de carotte coupée en tronçons / *60g carrot chunks*

60gr de fenouil émincé grossièrement / *60g roughly chopped fennel*

40 gr de poireau émincé / *40g minced leek*

1 bouquet garni de thym de laurier et de tiges de persil / a bouquet garni : *thyme, laurel and parsley stems*

100gr de beurre / *100g of butter*

5cl d'huile de Mandja «Curcuma MADA » / *5cl of mandja oil « Curcuma Mada »*

800gr de crevettes entières / *800g of whole shrimps*

PROGRESSION

Décortiquer les crevettes et réserver les carcasses pour réaliser le bouillon de cuisson du riz.

Dans une casserole mettre la garniture aromatique « carotte, fenouil, poireau, et bouquet garni » avec les carcasses de crevettes puis mouiller à l'eau et porter à faible ébullition pendant 20mn. Passer le bouillon dans un tamis afin de récupérer uniquement le jus.

Envelopper le potiron dans une feuille de papier aluminium et mettre dans le four préchauffé au préalable à 180° cuire 25 mn environ.

Mettre la pulpe de potiron dans un robot couper et mixer.

Couper les queues des crevettes en tronçons et réserver pour la suite de la recette.

Cuisson du riz

Faire suer les oignons à l'huile de Mandja, ajouter le riz et mouiller avec le bouillon de carcasses. Incorporer la moitié de la pulpe de giraumon, mélanger l'ensemble, assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Cuire à couvert au four 170°, 18 mn .

Sauter les tronçons de crevettes dans une poêle à feu vif 4 secondes puis ajouter au riz avec le reste de la pulpe de giraumon et les 100gr de beurre. Mélanger l'ensemble harmonieusement .

Dresser suivant votre inspiration du moment.

PREPARATION

Shell the shrimps and reserve the carcasses to make the rice cooking broth.

Put in a saucepan the aromatic garnish (carrot, fennel, leek and the bouquet garni) with shrimps shells then add some water and bring to a low boil for 20 minutes. Pass the broth through a sieve to collect the juice.

Wrap the pumpkin in a sheet of aluminium foil. Put in the oven preheat to 180 °. Bake around 25 minutes.

Put the pumpkin purée in a food processor, cut and mix.

Cut the shrimps tails into pieces and set them aside for the rest of the recipe.

Rice cooking

Sweat the onions in Mandja oil, add the rice and wet with the shells broth.

Add half of the pumpkin pulp, mix everything together, season with fine salt and freshly ground pepper. Bake covered in the oven 170 °, 18 minutes.

Sauté the shrimps in a pan over high heat for 4 seconds then add to the rice with the rest of the pumpkin pulp and the 100g of butter. Mix the whole harmoniously.

Dress according your inspiration.