

SAINT-VALENTIN / ENTRÉE

GAMBAS AUX ÉPICES

Ingredients (Pour 2 personnes)

- 6 belles queues de gambas crues
- 1 c.s. de ras-el-hanout
- 6 pois mange-tout
- 2 petites courgettes
- 1 c.s. de grains de grenade
- 2 cm de gingembre en petits cubes
- sel
- Pour l'émulsion
- ½ dl de jus de citron
- ½ dl d'eau
- 1 g de lécithine de soja (épicerie bio, pharmacie)

Préparation:

Émincer les pois mange-tout en fines lanières. Trancher les courgettes en lamelles à la mandoline. Blanchir dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et rafraîchir dans de l'eau glacée.

Disposer le jus de citron et l'eau avec la lécithine dans un pot. Émulsionner au mixeur plongeur. Une belle mousse va se former à la surface. Réserver.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile. Saupoudrer les queues de gambas d'épices. Saler. Les colorer aller-retour.

Disposer l'écume sur les assiettes. Y dresser les gambas et les légumes. Ajouter les grains de grenade et le gingembre. Servir.

