SAINT-VALENTIN / ENTRÉE

NAGE DE GAMBAS AU CHAMPAGNE ET ÉPICES DES MILLE ET UNE NUITS

Ingrédients
(pour 2 personnes)

- 6 gambas
- 100g de carottes
- 1 oignons tige
- 1 gousse d'ail
- 1 tige de citronnelle
- 10 cl d eau
- 20cl de champagne
- 1cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1.1/2 cuillère à café bombées de poudre de Tonkin
- un soupçon de gingembre
- 50 gr de radis
- 50 gr e choux de Bruxelles frais
- sel et poivre

Préparation:

Laver et éplucher les carottes. Les couper en rondelles.

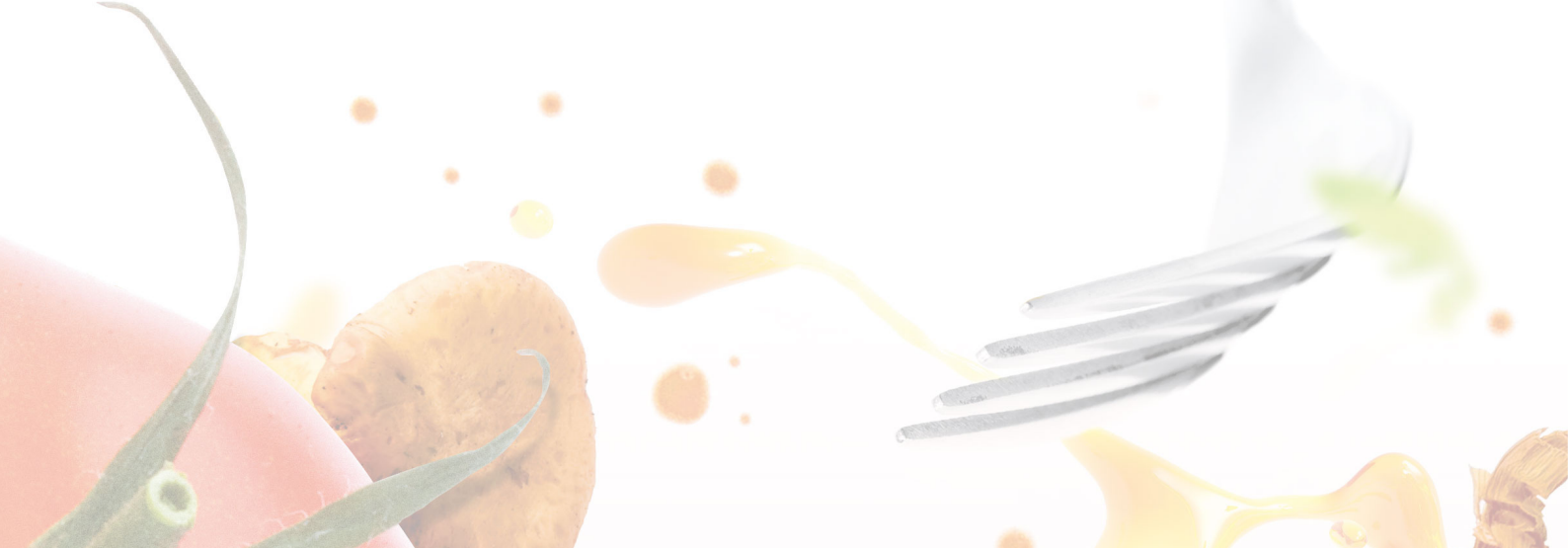
Éplucher et émincer le blanc de l'oignon tige et écraser la gousse d'ail. Émincer la citronnelle.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile puis faire revenir l'oignon, l'ail et la citronnelle.

Ajouter les carottes et poursuivre à couvert 5 minutes. Déglacer au champagne, laisser réduire puis ajouter l'eau ainsi que 1 cuillère à café bombée de poudre de Tonkin et cuire 30 minutes à couvert.

À la fin de la cuisson mixer afin d'obtenir une texture très lisse. Filtrer, saler et poivrer à votre convenance et réserver au chaud.

Laver et couper les radis en fines rondelles. Retirer délicatement quelques feuilles de choux de Bruxelles, les blanchir rapidement et les réserver.

Faire cuire les gambas dans une grande casserole d'eau bouillante 3 minutes avec 1/2 cuillère à café de poudre de Tonkin. Les égoutter et les décortiquer.

Dans des récipients creux répartir votre bouillon, vos gambas et décorer avec les radis et les feuilles de choux.