

CARPACCIO DE GAMBAS AVEC MAYONNAISE AU PIMENT ET CROUSTILLANT DE GAMBAS



INGRÉDIENTS

10

- 40 gambas (20/30)
- 3 avocat (mûr)
- 5 grosses pommes de terre
- crème fraîche
- 5 citrons verts
- 3 citron
- 3 dl d'huile d'olive
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 12 g de purée de citronnelle Bresc
- 12 g de purée de coriandre Bresc
- sel et poivre
- feuilles de jeune laitue
- 500 g mayonnaise nature
- sauce chili

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de coriandre 450g



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la vinaigrette, mélanger l'huile avec le zeste d'un demi-citron et demi-citron vert, avec le jus des deux.

Incorporer la moitié de la purée de citronnelle et la purée de coriandre. Laisser infuser.

Pour la mayonnaise au piment, mélanger la sauce chili selon votre goût dans la mayonnaise. Saler et poivrer.

Retirer la peau et le noyau de l'avocat. Mixer finement avec un peu de crème fraîche et la sauce chili.

Assaisonner de sel et de poivre et éventuellement d'un filet de tabasco.

Décortiquer les gambas et les déveiner. Puis hacher 12 gambas et les écraser entre les feuilles de boucher (3 gambas hachées par personne). Former des petits ronds de gamba écrasée à l'aide d'un pilon et d'un emporte-pièce entre le papier de boucherie, et mettre au frais.

Éplucher les pommes de terre et les couper dans une machine à spaghetti. Graisser une assiette d'huile de citron vert et dresser le carpaccio de gambas. Verser un filet d'huile dessus. Assaisonner avec un peu de poivre et du gros sel de mer.

Enrouler fermement les 4 gambas dans les rubans de pommes de terre et les plonger dans la friture à 170 degrés. Les égoutter et les saler après.

Puis faire cuire les gambas sous le grill ou au four. Dresser l'assiette avec la crème d'avocat, des feuilles de jeune laitue, la mayonnaise au piment, les gambas croustillantes et servir le reste de la vinaigrette à côté.