Thomas Boullault

Entrées chaudes aux produits de la mer

Gambas cuites en bouillon de châtaignes

1h10	25 min	45 min	0	373
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 16 unité(s) entière(s) **Gambas**
- 150 g **Châtaigne**
- 80 g **Raisin noir**
- 0.25 botte(s) **Cerfeuil**
- 1 **Pomme(s)**
- 2 c. à soupe **Huile de noisette**
- 1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
- 1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du bouillon de châtaignes

1. Verser les châtaignes épluchées et précuites dans une casserole.
2. Couvrir d'eau, ajouter le bouillon de volaille et laisser infuser à feu doux pendant environ 30 minutes.
3. Pour des châtaignes crues, penser à les précuire.

Étape 2

Préparation des gambas

1. Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).
2. Décortiquer les gambas.
3. Couper les gambas en deux dans la longueur, enlever le boyau noir s'il y est encore et parer au besoin.
4. Réserver les gambas dans une assiette creuse.

Étape 3

Préparation de la garniture

1. Rincer la grappe de raisins sous l'eau et couper les grains en deux. Réserver dans un bol.
2. Couper la pomme en tranches sans l'éplucher avec un

couteau éminceur puis tailler en bâtonnets. Réserver dans un bol.

3. Pour prendre un peu d'avance, tailler les raisins et les pommes jusqu'à une heure avant le dressage, sans oublier de les arroser d'un peu de jus de citron.
4. Couper un citron en deux et le presser directement au dessus des fruits.

Étape 4

Pré-cuisson des gambas

1. Déposer quelques moitiés de gambas dans l'assiette creuse de service, en évitant de trop les superposer.
2. Verser un filet d'huile de noisette sur les gambas.
3. Saler et enfourner pendant 30 à 40 secondes.

Étape 5

Dressage

1. Sortir l'assiette du four.
2. Verser les châtaignes et leur bouillon sur les gambas.
3. Ajouter quelques bâtonnets de pomme et quelques morceaux de raisin.
4. Ajouter un dernier trait d'huile de noisette.
5. Pour nettoyer les éclaboussures de bouillon sur le bord de l'assiette, éponger avec du papier absorbant bien humide.