Christophe Drouillet

Bricks, beignets, feuilletés

Croustillants de gambas au citron vert et à l'huile d'argan

15 min	10 min	5 min	0	503
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gambas

8 unité(s) entière(s) **Gambas**
240 g **Kadaïf**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la marinade

2 **Citron(s) vert(s)**
20 g **Gingembre frais**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Huile d'argan**
60 g **Roquette**

Étape 1

Préparation de la marinade

1. Couper le citron vert en deux puis le presser à l'aide d'un presse-agrumes.
2. Peler le gingembre à l'aide d'un couteau d'office et le râper avec une râpe fine au dessus d'un plat assez large.
3. Verser le jus de citron vert dans le plat puis mélanger avec un fouet.
4. Décortiquer les gambas tout en conservant la tête et la queue pour la présentation.
5. A l'aide d'un couteau d'office, inciser le dos des gambas puis retirer le boyau qui se trouve au centre.
6. Disposer les gambas dans le plat contenant la marinade et les retourner pour les imprégner du mélange. Ajouter un trait d'huile d'olive et laisser reposer pendant quelques minutes.

Étape 2

Montage des croustillants.

Préchauffer le four sur position grill.

1

2 Assaisonner les gambas de sel et de poivre. Les retourner pour bien les enrober d'assaisonnement.

3 Démêler le kadaïf et en disposer une bande sur le plan de travail.

4 Mettre le jaune d'oeuf dans un ramequin. Badigeonner le kadaïf de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

5 Disposer les gambas sur le kadaïf. Enrouler le corps de chaque gambas dans le kadaïf en laissant dépasser la tête et la queue. Une fois enveloppées, couper l'excédent de pâte avec un couteau.

6 Badigeonner à nouveau de jaune d'oeuf avec le pinceau puis disposer les gambas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

7 Enfourner sous le grill pendant 3 à 4 minutes suivant la grosseur des gambas.

Étape 3

Dressage

1 Lorsque le kadaïf est doré, sortir la plaque du four.

2 Disposer une couche de roquette dans une assiette puis disposer les gambas dessus. Assaisonner d'huile d'argan puis servir.