

Fruits de mer

César de gambas, shooter de bisque



1h30 **45 min** **45 min** **0** **439**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des gambas

- 1 Prendre les gambas, séparer les têtes des corps. Réserver les têtes dans un bol.
- 2 Décortiquer les gambas, réserver dans un bol.
- 3 Récupérer les têtes, enlever la partie dure qui apporte de l'amertume pour ne garder que la partie crémeuse.
- 4 Couper les têtes en morceaux à l'aide d'une paire de ciseaux et réserver.
- 5 Inciser le dos des gambas, ôter les boyaux des gambas à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Couper les queues de gambas en deux dans la longueur puis les hacher grossièrement. Réserver dans un saladier.
- 7 Râper le zeste du citron vert au dessus du saladier de gambas.
- 8 Eplucher la racine de gingembre à l'aide d'un économe, la tailler en brunoise. L'ajouter aux gambas.
- 9 Ajouter un peu d'huile d'olive et de piment d'Espelette. Mélanger le tout.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le césar de gambas

24 **Gambas**
10 g **Gingembre frais**
1 **Piment d'Espelette**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la bisque

2 **Tomate(s)**
1 **Carotte(s)**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 c. à café **Concentré de tomate**
50 cl **Bourbon**
0.25 botte(s) **Estragon**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Réalisation des césars

- 1 Mouler le mélange de gambas dans des petits cercles à entremets. Faire une couche assez épaisse et bien tassée.
- 2 Réserver au frais pendant la préparation de la bisque.

Étape 3

Préparation des légumes

- 1 Eplucher l'oignon.
- 2 Eplucher la carotte.
- 3 Couper le pédoncule des tomates préalablement lavées, les couper en morceaux. Réserver dans une assiette.
- 4 Couper les extrémités de la carotte, la tailler en petits morceaux. Réserver avec la tomate.
- 5 Ciseler l'oignon, le réserver dans l'assiette.
- 6 Laver le céleri, le couper en deux dans la longueur puis l'émincer grossièrement. Réserver dans l'assiette.
- 7 Préparer deux gousses d'ail entières, une feuille de laurier, un brin de thym et deux branches d'estragon.

Étape 4

Préparation du mesclun d'herbes

- 1 Effeuille le cerfeuil et le persil.
- 2 Couper la ciboulette en longs bâtonnets. Mélanger avec les autres herbes.

Étape 5

Cuisson de la bisque

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole sur feu vif.
- 2 Ajouter les têtes de gambas.
- 3 Les laisser colorer jusqu'à ce que des sucs se forment dans le fond de la casserole.
- 4 Ajouter le beurre. Dès qu'il est mousseux, ajouter la garniture en gardant les tomates et l'estragon pour la fin. Bien mélanger.
- 5 Si c'est un peu sec, ne pas hésiter à remettre un peu d'huile. Baisser le feu et laisser les légumes colorer tout en mélangeant pour ne pas laisser les sucs brûler.
- 6 Quand la coloration est uniforme, ajouter le concentré de tomates, bien mélanger.
- 7 Verser le whisky, faire flamber la bisque.
- 8 Ajouter les tomates et l'estragon quand l'alcool a complètement brûlé. Mélanger.
- 9 Verser de l'eau un peu plus qu'à hauteur. Porter à ébullition en mélangeant de temps en temps pour décoller les sucs de cuisson.
- 10 Laisser frémir pendant 30 minutes sur feu doux.
- 11 Retirer la bisque du feu quand elle est cuite. La passer au moulin à légumes au-dessus d'une autre casserole.

10 g **Beurre**

Ingrédients pour la salade d'herbes

0.5 botte(s) **Cerfeuil**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
0.5 botte(s) **Persil plat**
1 trait **Huile d'olive**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Crème de vinaigre
balsamique**

Puis remettre sur le feu et faire réduire un peu.

- 12 Assaisonner de sel et d'huile d'olive lorsqu'elle a un peu épaissi.

Étape 6

Cuisson des césars

- 1 Mettre une poêle sur feu vif, sortir les césars de gambas du réfrigérateur.
- 2 Faire chauffer de l'huile d'olive. Déposer les cercles dans la poêle quand elle est bien chaude, saler.
- 3 Les retourner une fois qu'ils ont une belle couleur blonde.
- 4 Les décoller des cercles à l'aide de la pointe d'un couteau pour qu'ils cuisent sur l'autre face, saler.
- 5 Les retirer de la poêle quand ils sont colorés des deux côtés.

Étape 7

Dressage

- 1 Couper le citron vert en deux.
- 2 Déposer un peu du mesclun d'herbes dans un saladier. Assaisonner avec un peu de jus de citron vert, de l'huile d'olive et du sel. Mélanger à la main.
- 3 Verser un peu de bisque dans un shooter ou dans un ramequin.
- 4 Pour la décoration de l'assiette, tracer des traits de vinaigre balsamique réduit. Déposer dans un coin le shooter de bisque.
- 5 Démouler l'un des césars et le déposer au milieu de l'assiette. Le surmonter de mesclun d'herbe assaisonné.
- 6 Déposer à côté un autre César, sans mesclun et servir.