Tiphaine Campet

Entrées chaudes aux produits de la mer

Gambas croustillantes au sésame et caramel de soja

40 min	30 min	10 min	0	638
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Décorticage des gambas

1. Décortiquer les gambas. Conserver le dernier anneau et la queue.
2. Tenter d'enlever le boyau en même temps que la tête. Sinon, inciser légèrement le dessus des gambas décortiquées pour le retirer à l'aide d'un couteau pointu.

Étape 2

Panure des gambas

1. Passer les gambas décortiquées dans la farine.
2. Battre les jaunes dans un bol à l'aide d'une fourchette.
3. Verser les graines de sésame dans une assiette.
4. Enlever l'excédent de farine des gambas puis les tremper jusqu'à la base de la queue dans le bol d'œuf battu.
5. Retirer l'excédent de jaunes d'œufs puis les enrober de graines de sésame. Réserver dans une assiette.
6. Les gambas peuvent être préparées à l'avance et réservées au frais sur une plaque recouverte de papier

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gambas

- 12 **Gambas**
- 100 g **Farine**
- 100 g **Sésame blanc**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Sel**
- 1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le caramel de soja

- 20 cl **Sauce soja**
- 2 c. à soupe **Sirop d'agave**

Ingrédients pour la vinaigrette

- 3 c. à soupe **Sirop de gingembre**
- 3 c. à soupe **Huile de sésame**

sulfurisé pour éviter qu'elles ne se collent entre elles.

Étape 3

Préparation du citron vert

1. Peler le citron à vif et prélever les segments.
2. Couper la pulpe du citron en petits morceaux, réserver dans un ramequin.

Étape 4

Préparation de l'assaisonnement

1. Mélanger le jus de citron vert dans un bol avec le sirop de gingembre et l'huile de sésame.
2. Assaisonner de sel, de piment doux et de tabasco puis mélanger à l'aide d 'un fouet.

Étape 5

Préparation du caramel de soja

1. Verser la sauce soja dans une casserole avec le sirop d'agave, faire réduire sur feu moyen en mélangeant avec une spatule.
2. Arrêter la cuisson quand le caramel prend une consistance épaisse et bien mousseuse, laisser reposer.

Étape 6

Friture des gambas

1. Faire chauffer l'huile de friture à 180°C.
2. Disposer les gambas sur une grille de friture en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas.
3. Plonger les gambas dans l'huile chaude et laisser frire pendant quelques minutes.
4. Les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant quand elles sont cuites puis les saler.
5. La cuisson des gambas peut se faire à la friteuse ou dans un bain d'huile à la casserole. Dans tous les cas, prendre une huile supportant la cuisson à haute température.

Étape 7

Dressage

1. Effeuiller la coriandre dans un saladier.
2. Ajouter l'assaisonnement à base de sirop de gingembre et mélanger.
3. Disposer la coriandre dans l'assiette et dresser les gambas tête en bas autour de la coriandre.
4. Ajouter les morceaux de citron autour et verser le caramel sur les gambas.

1 c. à soupe **Jus de citron**
1 pincée(s) **Piment en poudre**
1 goutte(s) **Tabasco**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s) vert(s)**
1 botte(s) **Coriandre**