

Entrées chaudes aux produits de la mer

Gambas cuites en bouillon de châtaignes



1h10 25 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

373

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

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

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)**

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.