Fruits de mer

Gâteau de pommes de terre aux gambas

1h15	20 min	25 min	30 min	486
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

1. Éplucher et hacher l'ail. Réserver dans un bol.
2. Eplucher et hacher l'échalote. Réserver dans le même bol.
3. Presser le jus du citron.
4. Ajouter le paprika, les herbes de Provence, la sauce soja, l'huile, le sel et le jus de citron.
5. Bien fouetter pour faire amalgamer tous les ingrédients et réserver.

Étape 2

Préparation de l'appareil à gâteau de pommes de terre

1. Amener à ébullition une casserole remplie d'eau. Saler.
2. Ajouter les pommes de terre, les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
3. Les pommes de terre sont cuites quand la pointe d'un couteau entre facilement dans la chair.
4. Egoutter les pommes de terre, les laisser refroidir puis les éplucher.

Réduire les pommes de terre en purée en les écrasant à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la vinaigrette

- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à café **Paprika**
- 1 c. à café **Herbes de Provence**
- 1 **Echalote(s)**
- 2 c. à soupe **Sauce soja**
- 0.5 **Citron(s)**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour les gâteaux de pommes de terre

- 720 g **Gambas**
- 600 g **Pomme(s) de terre**
- 40 g **Parmesan**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 c. à soupe **Lait entier**
- 2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Beurre**
- 1 **Poivre rose**

5 Réduire les pommes de terre en purée en les écrasant à la fourchette, les réserver.

6 Dans un cul de poule, mettre les œufs et le lait. Fouetter légèrement pour les amalgamer ensemble.

7 Ajouter le parmesan, la noix muscade râpée, le sel et le poivre.

8 Fouetter le tout, puis ajouter les pommes de terre en purée.

9 Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois, réserver.

Étape 3

Préparation des gambas

1 Porter à ébullition de l'eau dans une casserole, puis verser les gambas.

2 Les faire cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

3 Les égoutter et les laisser tiédir.

4 Mettre les gambas à mariner pendant au minimum 30 minutes dans la vinaigrette.

5 Laisser 2 à 3 gambas entières par personne dans la vinaigrette jusqu'au moment du dressage. Egoutter les gambas restantes et les décortiquer.

6 Pour plus de saveur, réserver les gambas destinées à la décoration dans la vinaigrette, jusqu'au moment de les utiliser.

7 Couper les gambas décortiquées en morceaux, les réserver.

8 Réserver la vinaigrette qui servira pour dresser le plat.

Étape 4

Préparation des gâteaux de pommes de terre aux gambas

1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

2 Beurrer des moules à muffins.

3 Repartir la moitié du mélange aux pommes de terre sur le fond des moules à muffins, en le tassant un peu.

4 Ajouter les morceaux de gambas en les répartissant bien.

5 Terminer en mettant le reste du mélange aux pommes de terre sur les morceaux de gambas.

6 Tasser légèrement et enfourner.

7 Faire cuire les gâteaux de pomme de terre au four pendant 25 minutes.

8 Au bout de ce temps ils devront être gonflés et dorés sur la surface.

9 Les sortir du four et les laisser tiédir, puis les démouler.

Étape 5

Dressage et finition

1 Mixer la vinaigrette pour réduire les morceaux d'échalotes et d'ail.

1 **Sel**

2. Étaler la vinaigrette mixée sur le fond de chaque assiette.
3. Démouler les gâteaux de pommes de terre sur la vinaigrette.
4. Éliminer les têtes des gambas réservées pour la décoration.
5. Les décortiquer en faisant attention à garder les queues.
6. Les répartir sur la surface de chaque gâteau et servir aussitôt.