



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 Éplucher 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 Mélanger 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.

1 Sel

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.

- 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.