

Entrées chaudes aux produits de la mer
Perles de coco et gambas



30 min **25 min** **5 min** **0** **510**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **6** personnes

Ingrédients pour les perles

12 **Gambas**
 12 cl **Lait de coco**
 400 g **Farine**
 100 g **Noix de coco rapée**
 25 cl **Eau**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 50 g **Gingembre frais**
 0.5 botte(s) **Coriandre**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 **Huile de sésame**
 1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**
 1 **Sel**

Étape 1

Réalisation de la pâte

- 1 Verser la farine de riz dans un saladier. Faire un puits et verser progressivement le lait de coco et l'eau puis mélanger pour obtenir un mélange homogène.
- 2 Réserver la pâte le temps de préparer le reste de la recette.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Arracher la tête des gambas puis enlever les anneaux et la queue.
- 2 A l'aide d'un couteau éminceur, couper les gambas en deux dans l'épaisseur.
- 3 Concasser les gambas en petits cubes et réserver dans un saladier.
- 4 Hacher les feuilles de coriandre fraîche avec un couteau éminceur. Réserver avec les gambas.
- 5 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher et dégermer la gousse d'ail. Hacher finement au couteau éminceur. Ajouter dans le saladier.
- 6 Éplucher le gingembre avec une petite cuillère et le

râper finement au dessus du saladier.

- 7 Râper les zestes du citron vert au dessus du saladier et mélanger. Ajouter un filet d'huile de sésame, une pincée de sel et mélanger.

Étape 3

Réalisation des perles coco gambas

- 1 Vérifier la texture de la pâte : si elle est trop molle, ajouter un peu de farine ou si au contraire elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau.
- 2 Mélanger la pâte avec une maryse et vérifier qu'elle se détache des parois du saladier.
- 3 Mettre de la farine à l'intérieur de la main et disposer un peu de pâte. L'étaler légèrement en tapotant.
- 4 Placer un petit peu de farce au milieu et refermer à l'aide d'une fourchette puis avec les doigts pour former une boule.

Étape 4

Cuisson de perles

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition.
- 2 Verser la noix de coco râpée dans une grande assiette.
- 3 A ébullition, baisser légèrement le feu et déposer les perles dans l'eau à l'aide d'une écumoire.
- 4 Laisser cuire entre 3 et 5 minutes jusqu'à ce que les boules remontent à la surface.
- 5 Lorsqu'elles remontent, éteindre le feu et retirer les perles à l'aide d'une écumoire.
- 6 Poser les perles sur la noix de coco râpée et les enrober. Tapoter pour retirer l'excédant et réserver dans une assiette.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer les perles coco-gambas sur les assiettes de dressage.
- 2 Les assaisonner de fleur de sel et râper les zestes d'un citron jaune sur les perles. Servir.