Angela Clastre

Fruits de mer

Gambas poêlées à la sauce tamarin

1h05	40 min	25 min	0	646
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée de banane

1. Ôter les extrémités de la banane puis la couper en tronçons tout en gardant la peau.
2. Mettre les morceaux de banane dans une casserole d'eau, faire chauffer sur feu vif.
3. A ébullition, baisser sur feu moyen et laisser cuire pendant 20 minutes.
4. Pendant ce temps, faire chauffer une autre casserole d'eau.
5. Couper le gingembre en morceaux. Hors du feu, le mettre dans la casserole avec les feuilles de combava (kaffir).
6. Couvrir la casserole d'aluminium, laisser infuser pendant 20 minutes.
7. Vérifier la cuisson des bananes en plantant la pointe d'un couteau dedans.
8. Les débarrasser à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un saladier.
9. Eplucher les bananes et les écraser à la fourchette.
10. Verser un peu d'infusion sur la purée à l'aide d'une louche. Mélanger au fouet.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gambas

16 unité(s) entière(s) **Gambas**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 botte(s) **Coriandre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la purée

3 **Banane plantain**
30 g **Racine de gingembre**
4 unité(s) entière(s) **Feuille(s) de combava**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

3 c. à soupe **Pâte de**

11 Ajouter du beurre, mélanger toujours avec le fouet en écrasant les bananes. Ajouter du sel et du poivre.

12 Mettre la purée dans une casserole et réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce

1 Ecraser la gousse d'ail avec le plat du couteau, l'éplucher et l'émincer finement. Réserver dans un bol.

2 Ciseler le piment et le réserver dans un bol.

3 Eplucher le gingembre et le couper grossièrement en morceaux.

4 Mettre le gingembre, l'ail, le piment, la pâte de tamarin, du sucre roux et de l'huile de pépins de raisins dans le bol du mixeur. Mixer.

5 Verser la sauce dans une casserole, faire chauffer sur feu doux.

Étape 3

Cuisson des gambas

1 Décortiquer les gambas en gardant le bout de la queue et la tête. Réserver dans un plat.

2 Rouler un citron vert sur la planche puis le couper en deux et le presser sur les gambas.

3 Verser un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélanger les gambas pour les enrober de marinade.

4 Ôter la casserole contenant la sauce du feu, faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.

5 Lorsque la poêle est chaude, poêler les gambas.

6 Pendant la cuisson des gambas, mettre la purée à chauffer, la mélanger avec une maryse.

7 Ajouter de l'huile d'olive sur les gambas si nécessaire. Parsemer de feuilles de coriandre.

Étape 4

Dressage

1 Décorer éventuellement l'assiette de dressage d'une feuille de bananier.

2 Déposer les gambas au centre de la feuille.

3 A l'aide de deux cuillères à soupe, former des quenelles de purée de banane.

4 Arroser les gambas de sauce au tamarin et parsemer de cacahuètes concassées.

5 Saler, poivrer et décorer de quelques brins de ciboulette.

Tamarin

75 g **Sucre roux**

20 g **Gingembre frais**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 **Piment Thaï**

100 ml **Huile de pépins de raisins**

Ingrédients pour le dressage

60 g **Cacahuète(s)**

4 branche(s) **Ciboulette**