Benjamin Bajeux

Fruits de mer

Gambas et saint-jacques façon carbonara et croustillant de parmesan

1h	30 min	30 min	0	554
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. A l'aide d'un couteau d'office, éplucher l'oignon et le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver.
2. Tailler les noix de Saint-Jacques en grosse brunoise. Pour cela les tailler en tranches, puis en lanières et enfin en cubes.
3. Ôter les têtes de gambas puis les décortiquer. Réserver sur une assiette.
4. Ciseler finement les mini-oignons avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
5. Tailler les piquillos en brunoise avec l'éminceur et réserver dans un bol.
6. A l'aide d'une râpe à fromage, râper le parmesan et le réserver dans un ramequin.

Étape 2

Cuisson

1. Faire chauffer une casserole d'eau et porter à ébullition. Préparer un saladier d'eau glacée.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pâtes

300 g **Pâtes Tagliatelles**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour les gambas et Saint-Jacques façon carbonara

300 g **Gambas**
8 **Noix de Saint-Jacques**
60 g **Lardon(s)**
50 g **Petits pois**
1 **Oignon(s)**
2 **Oignon(s) grelot(s)**
20 cl **Bisque de homard**
5 cl **Fond brun de veau**
1 **Pimientos del piquillo**

Ingrédients pour la garniture

50 g **Parmesan**
1 **Romarin**

2 Lorsque l'eau bout, faire cuire les petits pois.

3 Quand les petits pois sont cuits, les transvaser dans le saladier d'eau glacée avec une écumoire. Egoutter et réserver dans un saladier.

4 Faire chauffer une sauteuse sans matière grasse.

5 Lorsque la sauteuse est chaude, ajouter les lardons et les oignons ciselés. Faire revenir sans coloration sur feu moyen.

6 Lorsque les oignons suent, ajouter les gambas, les Saint-Jacques, les petits pois cuits, les oignons grelots et les piquillos. Baisser sur feu doux.

7 Après quelques instants, lorsque les ingrédients ont légèrement coloré, déglacer avec la bisque et le fond de veau.

8 Mettre sur feu vif et faire bouillir pendant 1 minute. Après ce temps, baisser sur feu très doux.

9 Remplir une casserole d'eau et porter à ébullition sur feu vif. Ajouter du gros sel.

10 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu doux.

11 Lorsque la poêle est chaude, parsemer des petits tas de parmesan râpé. Laisser colorer.

12 Lorsque le parmesan commence à bien colorer, déposer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une jolie forme.

13 A ébullition, plonger les pâtes dans l'eau. Mélanger avec une pince de cuisine et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet.

14 Après le temps de cuisson, égoutter les pâtes dans une passoire.

15 Ajouter les pâtes dans la sauteuse, mélanger pour les imprégner de garniture et de sauce.

Étape 3

Dressage

1 Dans une assiette creuse, dresser les pâtes et leur garniture à l'aide de la pince.

2 Dresser une tuile de parmesan sur le côté de l'assiette et décorer de romarin. Servir aussitôt.