

*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.