

Entrées froides aux légumes

Cappuccino de fenouil à l'orange et gambas croustillantes au basilic



50 min **30 min** **20 min** **0** **369**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cappuccino

1 **Fenouil(s)**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 100 g **Echalote(s)**
 1 **Orange(s)**
 200 g **Crème liquide (fleurette)**
 100 ml **Bouillon de volaille**
 1 c. à soupe **Apéritif anisé**
 2 **Feuille de gélatine**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les gambas

8 **Gambas**
 2 **Feuille(s) de brick**
 8 feuille(s) **Basilic**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation du cappuccino

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau.
- 2 Laver et émincer le fenouil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Éplucher et émincer l'ail et les échalotes.
- 4 Prélever le jus de l'orange à l'aide d'un presse-agrumes.
- 5 Faire suer les échalotes, l'ail et le fenouil dans une poêle chauffée avec de l'huile d'olive.
- 6 Verser le pastis, le jus d'orange, le bouillon et la crème puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Cuire à frémissements pendant 20 minutes.
- 8 Ôter la poêle du feu, verser la préparation dans un bol et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 9 Assaisonner de sel et de poivre puis ajouter les feuilles de gélatines essorées.
- 10 Mettre la préparation dans un siphon puis insérer une cartouche de gaz et réserver au frais.

Étape 2

Préparation des gambas

- 1 Préchauffer une friteuse.
- 2 Décortiquer la tête et les queues des gambas.
- 3 Découper les feuilles de brick en quatre et déposer une feuille de basilic sur chacune.
- 4 Déposer une gambas sur chaque feuille de basilic et rouler les feuilles de brick en les maintenant avec un pic en bois.
- 5 Faire frire les brochettes et les saler à leur sortie.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Siphonner le cappuccino dans le fond d'une assiette ou dans une verrine.
- 2 Ôter les pics des gambas et les déposer sur le bord de l'assiette.
- 3 Verser quelques gouttes d'huile d'olive sur le cappuccino et servir.