



*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Gambas, fumet de poisson, basilic frit



**25 min** 10 min 15 min **0** **236**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des crevettes

- 1 Enlever les têtes et les carapaces des gambas.
- 2 Casser les carapaces en pressant dessus.
- 3 Faire chauffer le fumet de poisson dans une casserole avec le basilic et la menthe pour le parfumer.
- 4 Dans une autre casserole, faire chauffer l'huile sur feu vif.
- 5 Mélanger la farine avec un peu d'eau de façon à créer une pâte.
- 6 Assaisonner le mélange farine, eau avec du pili-pili et du sel fumé.
- 7 Lorsque le bouillon bout, le réserver hors du feu.
- 8 Vérifier la température de l'huile en y versant quelques gouttes d'eau. Celle-ci doit s'évaporer immédiatement.
- 9 Choisir les plus grandes feuilles de basilic pour faire frire.
- 10 Plonger les feuilles dans le mélange d'eau et de farine, bien les recouvrir. Tenir les feuilles du bout des doigts de façon à égoutter l'excès de pâte à frire.
- 11 Immerger les feuilles de basilic recouvertes de pâte à frire dans l'huile, les frire pendant quelques secondes.
- 12 Lorsque les feuilles de basilic sont dorées, les retirer de

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les gambas

8 Gambas  
30 g Beurre  
1 Fleur de sel

### Ingrédients pour le fumet de poisson

600 ml Fumet de poisson  
1 botte(s) Basilic  
1 botte(s) Menthe fraîche

### Ingrédients pour le basilic frit

500 ml Huile de colza  
12 feuille(s) Basilic  
60 g Farine  
1 Piment en poudre  
60 ml Eau

### Ingrédients pour le dressage

1 Basilic

l'huile. Les égoutter sur une feuille de papier absorbant.

- 13 Chauffer une poêle à frire sur feu vif. Pendant ce temps, filtrer le fumet en le passant au travers d'un chinois posé sur un autre récipient. Ne conserver que le liquide.
- 14 Mettre le beurre à fondre dans la poêle.
- 15 Assaisonner les feuilles de basilic avec du piment pili-pili.
- 16 Lorsque le beurre chante, mettre les gambas dans la poêle. Les saisir sur feu vif pendant quelques secondes.
- 17 Retirer les gambas du feu lorsqu'elles sont dorées. Ne pas prolonger la cuisson afin de ne pas les rendre élastiques.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Choisir quelques sommités de basilic frais pour la décoration.
- 2 Disposer les gambas au centre d'une l'assiette creuse.
- 3 Disposer les feuilles de basilic frites sur les gambas de façon à créer du volume.
- 4 Verser le bouillon chaud dans l'assiette.
- 5 Décorer avec du basilic frais.
- 6 Assaisonner avec du sel fumé. Servir.