

# Gambas cuites au bois de pommier brûlé, marinade pomme verte coco



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
270711	Crevettes tropicales entières crues Black Tiger ASC 8/12	3 Pièce
290136	Guacamole 150 g	30 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	1 Pièce
	Citron vert	1 Pièce
	Jus de pomme verte	0.1 Litre
	Crème de coco	20 Gramme
	Noix de cajou	5 Gramme
	Brin de coriandre	1 Pièce
	Sel, poivre, zestes d'orange	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la marinade pomme verte/crème de coco : mélanger le guacamole, la crème de coco, les échalotes, le jus de pomme, puis presser un citron vert. Assaisonner sel et poivre puis réserver.
- 2 Mettre en décongélation préalable les gambas, puis les décortiquer au niveau de l'exosquelette en prenant soin de laisser la nageoire caudale.
- 3 Cuire les gambas sur un lit de branches de pommier incandescentes, au four à chaleur sèche. En fin de cuisson, assaisonner sel, poivre puis recouvrir de marinade. Réserver.
- 4 Servir avec un riz blanc. En finition : noix de cajou, coriandre et zestes d'orange.

# Gambas cuites au bois de pommier brûlé, marinade pomme verte coco

## L'astuce du chef

---



Remplacer le bois de pommier par de la citronnelle, les saveurs subtiles de celle-ci changeront complètement le résultat.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid