

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