

# Gambas au Serrano, coulis avocat-mangue



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
264641	Crevettes sauvages entières crues 6/8	1 Pièce
155465	Jambon Serrano Grande Réserve désossé 15 mois STG 5 kg env. La Grande Charcuterie	30 Gramme
63986	Courgettes grillées 1 kg	60 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
251791	Cubes d'avocat 1 kg	20 Gramme
	Vieux rhum	0.01 Litre
	Vinaigre d'estragon	0.01 Litre
	Piment doux, pomme paille, fleurs comestibles	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les crevettes puis décortiquer uniquement au niveau de la queue.
- 2 Tailler finement le jambon Serrano, puis enrouler les queues de crevette en prenant soin de bien serrer l'ensemble.
- 3 Cuire à la plancha les gambas sur un lit de courgettes grillées, faire colorer les deux côtés puis flamber au vieux rhum. Assaisonner et réserver.
- 4 Mixer les cubes de mangue et les cubes d'avocat, ajouter le vinaigre d'estragon et le piment doux. Assaisonner et réserver.
- 5 Dresser, servir avec pomme paille et fleurs comestibles en finition.

# Gambas au Serrano, coulis avocat-mangue

## L'astuce du chef

---



Il est intéressant de décortiquer les crevettes, de cette façon la cuisson sera plus rapide et les saveurs seront plus facilement transmises à la chair.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid