

Entrées chaudes aux produits de la mer

Gambas juste raidies et purée de courge à la vanille, copeaux de magret fumé et julienne de courge



1h40 **40 min** **1h** **0** **389**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Elements principaux

12 unité(s) entière(s)

Gambas

50 g **Magret(s) de canard séché(s)**

Garniture

1 kg **Courge**

1 botte(s) **Ciboulette**

1 **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Piment d'Espelette**

1 c. à café **Vanille en poudre**

15 cl **Lait demi-écrémé**

15 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Commencer par préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Éplucher le butternut en le parant à l'aide du couteau éminceur et en le vidant en grattant l'intérieur.
- 3 Couper les trois quarts en gros cubes et réserver le dernier morceau.
- 4 Mettre une casserole allant au four à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 5 Lorsque l'huile est bien chaude, faire revenir les morceaux de courge et les assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 6 Ajouter de l'eau froide quasiment à hauteur, porter à frémissement et enfourner pendant environ une heure.
- 7 Prendre le morceau de potiron restant. Le tailler en fines tranches puis les émincer afin de réaliser une julienne et réserver.
- 8 Ciseler finement la ciboulette et réserver.

Étape 2

Préparation des gambas

- 1 Prendre les gambas et les décortiquer en ne gardant que la queue, soit la dernière bague de la carapace. Les débarrasser sur une assiette au réfrigérateur.

Étape 3

Finition de la purée

- 1 Lorsque les cubes de courge sont cuits et que l'eau s'est évaporée, mixer la chair à l'aide du mixeur plongeant.
- 2 Si besoin, rectifier la texture de la purée avec un peu de lait et de crème à quantité égale. Elle doit être lisse, onctueuse et souple.
- 3 L'assaisonner de sel, de piment d'Espelette et de vanille en poudre. Ajouter la vanille progressivement en goûtant pour vérifier l'équilibre.
- 4 La réserver au chaud dans une casserole.

Étape 4

Cuisson des gambas

- 1 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel et de piment d'Espelette les gambas.
- 2 Lorsque l'huile est bien chaude, jeter les gambas dedans et leur faire faire un aller-retour.
- 3 Les débarrasser sur une assiette.

Étape 5

Dressage

- 1 Assaisonner la julienne de courge en la mélangeant avec la ciboulette ciselée, l'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette.
- 2 Dresser les assiettes en déposant les gambas et poser par dessus les lamelles de magret séché pour les réchauffer.
- 3 Faire un trait de purée à la vanille et ajouter la julienne de courge assaisonnée.