



Majestueuse Gambéronne en salade sur lit de céleri rave

D'après une recette de Jacques Chibois

INGRÉDIENTS :

- 4 grosses Gambéronnes (à défaut prenez des Gambas de 120g).
- 100g de céleri rave.
- 100g de blancs de seiches
- 50g d'olives noires dénoyautées

Ingrédients pour le jus de crevettes épicé :

- 100g de crevettes grises cuites.
- 5g de bouillon de volaille (cube)
- 15cl d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de curry
- 15g de Betterave rouge cuite
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

 **pour 4 personnes**

PREPARATION : 45 mn.

CUISSON : 40 mn.

1 Embrochez les Gambéronnes sur un grand pique en bois pour qu'elles ne se recroquevillent pas. Cuire les Gambéronnes au four 200° dans un plat à rôtir avec une pointe d'huile d'olive et garder une cuisson saignante. Après refroidissement décortiquez et coupez des rondelles d'environ 3mm d'épaisseur en conservant la forme puis réservez sur une assiette pour les réchauffer ensuite.

2 Jus de crevettes :

Faites revenir dans une petite casserole à feu vif les crevettes avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, la gousse d'ail, les épices et ajoutez l'eau, le bouillon et les betteraves. Faire mijoter pour obtenir un jus réduit (environ 10cl) puis filtrez. Réservez dans une casserole pour réchauffer.

3 Céleri et blancs de seiches : Coupez le céleri en fines lamelles (forme de pâtes tagliatelles) faire colorer dans une poêle. Ajoutez les blancs de seiches coupés en carrés de 8mm ainsi que les olives coupées de la même grosseur. Salez et poivrez.

Faire tiédir les Gambéronnes au four, réchauffez la sauce de crevettes. Au centre de l'assiette construire une bande avec le mélange céleri/seiche, déposez la Gambéronne tiède et arrosez avec la sauce crevette. Servez rapidement.