

Transparence dubarry aux gambas acidulées



Préparation pour 4 personnes

1 chou fleur

Crème montée

100 g gambas

3 jus d'orange

1 jus de citron

sel, poivre

Cognac

Huile d'olives

Beurre

Persil

Aneth

Faire cuire le chou fleur en sommités dans de l'eau bouillante salée.

Mixer le au robot puis réserver au froid.

Décortiquer les gambas, les faire sauter avec beurre et huile d'olive, assaisonner et flamber au cognac.

Réserver, puis faire réduire au $\frac{1}{4}$ le jus d'orange et le citron.

Couper les queues de gambas en fins morceaux et ajouter au jus d'orange.

Rectifier l'assaisonnement puis ajouter le persil haché.

Mélanger la pulpe de chou fleur avec la crème montée.

Pocher dans des verrines aux $\frac{3}{4}$ puis ajouter un peu de gambas, un brin d'aneth et déguster.

Conseil pour le vin : Un rosé demi-sec retour aux sources de chez pluchot à St Alban les Eaux

