



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GAMBAS & TARTARE DE LÉGUMES CRAQUANTS AU COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Christian SEGUI,
Meilleur Ouvrier de France Traiteur

Recette pour 10 verrines



1. CRÈME CURRY

80 g de crème
150 g de mascarpone
1 citron
150 g de ciboulette
20 g de cerfeuil
sel, piment d'espelette en Q. S.
200 g de mayonnaise curry (curry en Q. S.)

Mélanger la crème et le mascarpone puis ajouter le jus et les zestes du citron, puis les herbes ciselées. Monter à consistance bec d'oiseau. Assaisonner puis mélanger intimement à la mayonnaise. Réserver au frais.

2. APPAREIL GAMBAS ET LÉGUMES

400 g de gambas sauvages (soit 10 à 20 pièces)
Cointreau® 60% vol.
Bourrache en Q.S.
20 tomates confites
2 carottes
2 courgettes
1 botte de radis
Huile d'olive, sel
Piment d'Espelette.

Décortiquer les gambas puis les cuire rapidement à l'huile d'olive. Déglacer avec le Cointreau® et réduire à une consistance sirupeuse. Tailler les légumes en fine brunoise, les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de piment d'Espelette. Mélanger aux gambas et ajouter le Cointreau® réduit.

3. MONTAGE

Déposer la crème curry au fond de la verrine, puis ajouter l'appareil gambas et légumes. Décorer d'une fleur de bourrache ou d'une feuille de mini-betterave. Quelques suprêmes de pamplemousse rose et tranches de mangue apporteront une note exotique à cette verrine.

