



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## 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 liquide 35% M.G.
- 150 g de mascarpone
- 1 citron jaune (jus et zeste)
- 150 g de ciboulette ciselée
- 20 g de cerfeuil ciselé
- Q.S. sel, piment d'Espelette
- 200 g de mayonnaise curry (curry en Q.S.)
- Poids total : 600 g

Mélanger la crème et le mascarpone, ajouter le jus et le zeste 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)
- 100 g de Cointreau® 40% vol.
- 20 petites tomates confites (en bocal en épicerie fine)
- 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.

Laver les légumes. Eplucher les carottes. Puis tailler l'ensemble en fine brunoise (très petits cubes), les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de piment d'Espelette.

Mélanger aux gambas et ajouter le Cointreau® réduit.

### 3. GARNITURE EXOTIQUE :

- QS Bourrache (facultatif)
- 2 petits pamplemousses roses
- 1 mangue fraîche bien mûre

Peler à vif les pamplemousses et prélever les suprêmes avec un couteau bien affûté. Les poser sur un papier absorbant et réserver au frais. Peler la mangue et la tailler en fines lamelles. Réserver au frais.

### 4. 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.

