

# GAMBA MARINÉE AU CITRON

gelée de framboise, amande tendre

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Gambas fais 10 pièces

### GELÉE DE FRAMBOISE

Pulpe de framboises 0.100 Kg

Agar-agar 1,5 g

### VINAIGRETTE CITRON

Citron 1 pièce

Huile d'olive vierge extra 10 Cl

Fleur de sel PM

### FINITION

Framboise 0.050 Kg

Amande fraîche 2 pièces

Feuille de capucine PM

Feuille de basilic PM



### PROGRESSION

**1. Décortiquer** les gambas, ôter les intestins en faisant une légère incision sur le dessus. Couper en tronçons de 5 mm. Réserver au frais

**2. Réaliser la gelée de framboise.** Mélanger la pulpe de framboises et l'agar-agar. Porter à ébullition pendant 2 min. Couler dans une plaque et laisser refroidir. Une fois la gelée prise, passer au mixeur jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Réserver dans un flacon doseur.

**3. Réaliser la vinaigrette citron.** Émulsionner le jus de citron et l'huile d'olive au fouet. Saler et réserver.

**4. Montage.** En cuillère japonaise ou mini-coupelle. Disposer en cercle les tronçons de gambas et les arroser de vinaigrette au citron. Faire quelques points de gelée de framboise, ajouter une framboise, des fines tranches d'amandes fraîches et décorer de feuille de capucine et d'une chiffonnade de basilic.