

RAGOUT DE GAMBAS ET ESCARGOTS

lait de coco, coriandre, topinambours et mange tout

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Gambas	20 pièces
Escargots cuits	80 pièces

BOUILLON

Huile d'olive	QS
Carcasse gambas	QS
Oignon	2 pièce
Ail	½ tête
Gingembre frais	0.100 kg
Garam massala	2 C à soupe
Noilly Prat	0.20 litre
Bouillon d'escargots	0.10 litre
Coriandre fraîche	1 botte
Eau	QS
Lait de coco	0.40 litre
Beurre	0.080 kg

GARNITURE

Topinambours	0.500 kg
Mange-tout	0.250 kg

PROGRESSION

1. Décortiquer les gambas et réserver au frais, conserver les carcasses pour le bouillon.

2. Caraméliser les carcasses de gambas à l'huile d'olive chaude.

- ✓ Ajouter les oignons émincés, l'ail, le gingembre, le massala, la moitié de la coriandre, déglacer au noilly réduire puis ajouter le jus d'escargots, mouiller au lait de coco et fumet de poisson
- ✓ Cuire 20 minutes, chinoiser, réduire, rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement.

3. Préparer les garnitures

- ✓ Eplucher et tourner les topinambours en petits palets, puis les glacer à blanc avec un peu d'eau du sucre du beurre et du sel.
- ✓ Cuire les mange-tout à l'anglaise, rafraîchir et réserver.
- ✓ Au dernier moment faire sauter les gambas à l'huile d'olive, ajouter les escargots en fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.

4. Servir le tout harmonieusement en assiette creuse, avec le bouillon, les gambas et escargots ainsi que les légumes finir avec un peu de coriandre sur le tout.