



PASTILLA DE GAMBAS ROTIES AU BEURRE ½ SEL, VINAIGRETTE CITRONNEE AU BASILIC

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

20 gambas 10/15, 5 feuilles de brick, ½ botte de basilic, 10 gr de purée d'ail, 2 citrons, 40 gr de beurre salé, ½ litre d'huile spéciale friture, 20 cl d'huile d'olives, sel, poivre, 20 Pics en bois

PROGRESSION DE LA RECETTE :

Décortiquer 5 gambas par personne, retirer l'intestin. Découper la feuille de brick en 4, rouler une gambas dans une feuille de basilic, assaisonner de purée d'ail et placer au centre de la feuille de brick que l'on aura badigeonner au pinceau de beurre salé fondu.

Rouler en enveloppant la gambas et piquer le tout avec un pic en bois.

Réserver au frais.

Chauffer l'huile de friture à 160°.

A l'aide d'une araignée, plonger la pastilla dans l'huile chaude, cuire deux minutes de chaque côté puis débarrasser sur une grille afin d'égoutter. Saler légèrement.

HUILE AU BASILIC :

Hacher finement le basilic, le mettre dans le bol du mixer et verser l'huile d'olives. Assaisonner et ajouter le jus d'un citron.

DRESSAGE :

Chauffer les gambas au four air pulsé à 180°.

Déposer la vinaigrette au fond du verre de présentation.

Découper quelques rondelles de citron.

Placer les pastilla chevauchées sur le verre, ajouter les rondelles de citron.

Envoyer chaud !!!