

GAMBAS MARINÉES À LA CORIANDRE, VELOUTÉ CAROTTE CITRONNELLE

 Nombre de personnes : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 12 gambas
- jus de citron vert
- huile d'olive
- ½ bouquet de coriandre

Pour le velouté :

- 300 g de carottes
- 1 oignon

- 2 gousses d'ail
- 30 g de gingembre
- 2 tiges de citronnelle
- 10 cl de lait de coco
- 50 cl de bouillon de volaille
- huile d'olive
- sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Pour les gambas:

1. Décortiquer les gambas en gardant le dernier anneau.
2. Dans un saladier, mélanger le jus de citron vert avec de l'huile d'olive.
3. Ajouter la coriandre ciselée puis les gambas. Bien mélanger pour enrober les gambas de la marinade.
4. Laisser reposer le temps de préparer le velouté.

Pour le velouté :

1. Éplucher l'oignon, l'ail, le gingembre et les carottes.
2. Tailler les carottes en rondelles, ciseler l'oignon, dégermer l'ail. Enlever la première feuille de la citronnelle puis l'émincer finement.
3. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire suer l'oignon, l'ail écrasé avec le plat du couteau, la citronnelle et le gingembre râpé. Faire revenir 4 à 5 minutes, sans laisser colorer. Les oignons doivent être fondants.
4. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes Verser le bouillon de volaille, porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen 30 mn ou plus jusqu'à ce que les carottes soient cuites. Verser le lait de coco et poursuivre la cuisson 10 mn.
5. Mixer pour obtenir une texture très lisse puis filtrer si nécessaire. Réserver au chaud.
6. Faire revenir les gambas dans une poêle bien chaude.
7. Verser le velouté de carottes au fond des coupelles, déposer à côté trois gambas et servir aussitôt.