

Gambas d'Or couronnées de légumes *au Château La Rame,* *Sainte Croix du Mont*

Pour 2 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min



Ingrédients

- 100 g de gambas
- 10 g de thé oolong (ou un thé rouge plus léger et fruité)
- 15 cl de vin de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 5-8 g de caviar
- 1 carotte
- 1/8 d'une tête de céleri- rave
- 1 poireau
- 3,4 tiges de coriandre
- 1 C à c de sel
- 1 C à c de poivre blanc
- 1 C à c de gingembre en poudre
- 1 C à c de curcuma
- 1/2 C à c de piment doux
- 1 C à s d'huile d'olive

Préparation

Couronne de légumes (15-20 minutes)

- 1- Taillez le céleri, la carotte et le poireau en julienne très fine.
- 2- Prenez une partie de chaque légumes, mélangez-les, rangez-les sous la forme d'un petit bouquet.
- 3- Avec les tiges de la coriandre dont les feuilles ont été préalablement enlevées, attachez les bouquets en faisant des nœuds.
- 4- Ajoutez un deuxième bouquet des juliennes en introduisant certaines parmi celles du premier et attachez à nouveau.
- 5- Répétez jusqu'à l'obtention d'une sorte de couronne.
- 6- Si vous disposez d'un cuiseur vapeur ou d'un panier bambou, cuisez la couronne à feu très doux pendant maximum 10 minutes, ou faites-la bouillir dans une toute petite quantité d'eau. Le but est d'obtenir des légumes doux mais pas mous.

Gambas (15-20 minutes)

- 1- À l'aide de la pointe d'un couteau enlevez les intestins, puis les têtes et les pattes, en gardant les queues et les carapaces.
- 2- Préparez l'infusion du thé avec ~ 20 cl d'eau. Laissez refroidir pendant 5 minutes afin que la boisson ne soit pas trop bouillante. Versez le thé dans un bol dans lequel par la suite disposez les gambas. Laissez macérer pendant ~40 minutes.
- 3- Chauffez une poêle jusqu'à 100° C, mettez les gambas et le thé dedans en ajoutant l'huile d'olive, faites cuire pendant 6-7 minutes.
- 4- Ajoutez le vin et les épices et continuez à cuire au feu très doux jusqu'à l'obtention d'une sauce plus épaisse.
- 5- Séparez les gambas et filtrez la sauce.

Présentation (5 minutes)

- 1- Si vous souhaitez donner à votre met une « allure » et mettre en valeur sa présentation à la table, vous pourriez faire griller une après l'autre les deux moitiés d'une feuille de pâte feuilletée dans une poêle légèrement beurrée .
- 2- Disposez les feuilles grillées sur l'assiette, puis la couronne de légumes et les gambas à son intérieur.
- 3- Arrosez avec la sauce et décorez avec les graines de caviar.