

La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

Brochettes de gambas au romarin sauvage, canellonis de blancs de seiche.



Brochettes de gambas au romarin sauvage, canellonis de blancs de seiche.

- Piquer 4 petites gambas décortiquées.
- Couper les blancs de seiche en macédoine (5 mm de section), les faire saisir une seconde à la poêle très chaude.
- Ajouter le pistou (tomate, basilic, échalote).
- Rouler le tout dans des feuilles de pâte précuite.
- Dresser trois petits rouleaux de canellonis.
- Emulsionner la sauce crémeuse de langoustine.
- Frire ou poêler les brochettes de gambas et les poser sur les petits canellonis.
- Vaporiser le tout d'eau florale de romarin sauvage.

Crémeuse de langoustine :

Flamber au cognac les têtes de langoustines sautées à l'huile d'olive et la garniture aromatique (carottes, oignons et concentré de tomates).

Mouiller à la crème liquide.

Laisser infuser trois heures

Passer la sauce au chinois étamine.

Recette du chef **Hervé Briffaud**,
Hôtel Giraglia 83310 Port Grimaud

