



Gambas rôties, bouillon au thé fumé

Pour 2 personnes

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▶ 8 gambas▶ 20 g de thé fumé (lapsang souchong)▶ 1 gousse d'ail en chemise▶ 125 ml de lait▶ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide▶ Sel et poivre du moulin | |
|--|--|

1) Décortiquer soigneusement 8 gambas en prenant soin de ne pas retirer le dernier anneau de la queue. Disposer ensuite les gambas décortiquées dans un plat creux sans les chevaucher.

2) Hacher 20 g de thé fumé.

Saupoudrer les gambas du thé haché, les poivrer généreusement, les saler légèrement, et les arroser d'1 filet d'huile d'arachide. Prendre soin de bien enrober les gambas de chaque côté de cet assaisonnement.

Couvrir les gambas d'un film alimentaire et les laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur.

3) Chauffer 1 filet d'huile d'arachide dans une poêle, disposer délicatement les gambas, ajouter la marinade et 1 gousse d'ail en chemise légèrement écrasée avec la paume de la main et laisser cuire sur feu très doux quelques secondes : commencer par poêler une face, puis retourner les gambas et terminer leur cuisson à couvert.

Dès que les gambas sont cuites, les égoutter sur une grille, les recouvrir pour les maintenir chaudes.

Déglacer ensuite la poêle de cuisson avec 125 ml de lait, donner une bonne ébullition, saler légèrement, poivrer, bien mélanger, puis filtrer la sauce, la transvaser dans une casserole, la porter à frémissement et la laisser réduire de moitié. Puis émulsionner rapidement ce bouillon au thé fumé.

4) Dresser harmonieusement les gambas sur un plat de présentation. verser un cordon de bouillon au thé tout autour, servir et déguster sans attendre.

Cannelés

Pour 10 cannelés

<ul style="list-style-type: none">▶ 1 gousse de vanille▶ 1 cuillère à soupe de rhum▶ 1 œuf▶ 2 jaunes d'œuf▶ ½ litre de lait▶ 200 g de sucre semoule▶ 125 g de farine tamisée▶ 20 g de beurre pommade▶ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide	
---	--

1) Mélanger 2 jaunes d'œuf avec 1 œuf et 200 g de sucre semoule à l'aide d'un fouet. Incorporer ensuite ½ de lait.

Transvaser cette préparation dans une casserole, y ajouter 1 gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, et la faire bouillir tout en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet afin qu'elle n'accroche pas au fond de la casserole.

L'ébullition obtenue, verser la préparation avec la gousse de vanille dans un récipient, et la laisser refroidir à température ambiante. La crème doit avoir une consistance granuleuse en refroidissant.

2) Incorporer au fouet successivement, dans la préparation froide, 125 g de farine tamisée, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide et 1 cuillère à soupe de rhum.

3) Beurrer généreusement 10 moules à cannelés à l'aide d'un pinceau, puis les entreposer au réfrigérateur quelques minutes, le temps que le beurre durcisse.

Préchauffer le four à 200°C, en position statique de préférence.

4) Garnir au 2/3 les moules à cannelés, les glisser dans le four et compter 45 minutes de cuisson à 200°C.

La cuisson terminée, laisser les cannelés refroidir 5 minutes avant de les démouler. Puis les laisser tiédir avant de les déguster.

Une astuce : Cet appareil à cannelé peut se réaliser la veille, il se conserve très bien, dans une boîte hermétique, au réfrigérateur.