

Aumônières croustillantes de gambas, sauce curry-coco



Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la farce des aumônières :

4 feuilles de brick
8 gambas crues décortiquées et coupées en dés
100 g de brunoise de poireau cuit bien égoutté
1 dl de crème liquide déjà réduite par ébullition
Huile d'olive
Sel et poivre
4 brins de ciboulette ou du raphia

Pour la sauce :

50 g d'oignons en brunoise (petits dés)
10 g de beurre
1 dl de vin blanc sec
6 pincées de curry
2,5 dl de crème liquide
75 g de lait de coco
Sel et poivre
Basilic pour la décoration (j'ai mis du persil)

Pour les gambas poêlées :

8 gambas décortiquées
2 pincés de curry
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation de la sauce :

Faire revenir l'oignon en brunoise dans le beurre, ajouter le curry et le vin blanc.
Réduire de moitié la crème par ébullition (attention, surveiller que ça ne déborde pas) et l'incorporer. Cuire 2-3 mn et ajouter le lait de coco, faire épaissir 2-3 mn et assaisonner. Passer la préparation au chinois ou à la passoire étamine et réserver.

Préparation des aumônières :

Mélanger le poireau cuit avec les dés de gambas et la crème réduite (je n'ai pas tout mis pour ne pas avoir une préparation trop liquide), assaisonner.

Huiler légèrement les feuilles de brick et répartir la farce au centre. Fermer en forme de bourse et attacher avec de la ficelle ou du raphia.

Cuisson :

Sauter les 8 gambas dans un peu d'huile avec le curry. Assaisonner et garder au chaud.

Mettre les aumônières dans le four préchauffé à 180° jusqu'à coloration dorée. Quelques minutes suffisent.

Sortir les aumônières, retirer la ficelle et la remplacer par un brin de ciboulette (inutile si vous prenez du raphia).

Dressage des assiettes :

Napper le centre de l'assiette de sauce et poser une aumônière dessus. Décorer avec les gambas poêlées, un peu de curry et des feuilles de persil ou de basilic. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>