

Gambas marinées, crème de têtes infusée à l'estragon -

Ingrédients (4 pers)

20 Gambas

2 citrons jaunes

3 pincées de piment d'Espelette

4 càs d'huile d'olive

Quelques pistils de safran

1 bouquet d'estragon

Sel, poivre

Un filet d'huile parfumée (gambas, estragon)

Quelques herbes pour la déco

30 cl crème Liaison et Cuisson Candia

Préparation

- Décortiquer les gambas et conserver les têtes
- Faire mariner les queues de gambas décortiquées avec sel, poivre, piment d'Espelette, huile d'olive, zeste de citron, safran et un peu de jus de citron
- Faire revenir les têtes de gambas dans une casserole bien chaude avec un peu d'huile d'olive
- Déglacer directement avec la crème Liaison et Cuisson Candia
- Ajouter l'estragon et laisser infuser à feu très doux
- Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, piment d'Espelette)
- Dresser la crème dans une assiette plate
- Poser délicatement les queues de gambas marinées par-dessus
- Terminer avec un peu d'huile aromatisée et quelques herbes fraîches