

Gamberoni rix vénéré sucs de poivrons

Recette pour 6/8 personnes

Ingrédients :

30 pièces de Gamberoni
300g de riz noir vénéré
2 poivrons rouges
15g de beurre Bio
200g de crème liquide
2 cardamones
2 zests de citron vert
2 bâtonnets de fenouil sec
4 feuilles de verveine
Bouillon de légumes
Huile d'olive
1échalote
Piment d'Espelette

RIZ VENERE

Dans un récipient, rincer le riz puis y enlever les grains flottants.

Dans une casserole, départ à froid, mettre le riz à cuire dans un grand volume d'eau avec les zests de citron, le fenouil sec, la cardamone et la verveine. Laisser cuire environ 1 heure à feu très doux.

En fin de cuisson, mixer le riz avec un peu de bouillon de cuisson puis ajouter la crème préalablement tiédie et le beurre. Débarrasser dans un siphon.

SUCS DE POIVRONS

Eplucher, vider et tailler finement les poivrons rouges. Dans une sauteuse, faire suer l'échalote ciselée. Ajouter les poivrons rouges, mouiller à hauteur avec le bouillon et laisser compoter légèrement. Mixer la préparation obtenue et la passer dans une passette.

GAMBERONI

Dans une poêle chaude, faire sauter les Gamberoni décortiqué, ajouter le piment d'Espelette et assaisonner.

MONTAGE

Dans une coupelle en verre, tapisser le fond de sucs de poivrons, ajouter la crème de riz puis y déposer les Gamberoni. Décorer avec quelques herbes (verveine, oseille, amarante).