

Sauté de Gambas sur poupeton de volaille de Mario d'Orio

Ingrédients pour 4 personnes

Blancs de poulet : 200g
Crème fraîche liquide : 15cl
Blanc d'oeuf : 1
Huile d'Olive : 5cl
Gambas : 16 pièces
Tomates fraîches : 1 pièce
Bouillon de volaille : 50cl
Echalotes : 2 pièces
Piment d'Espelette : 1 pincée
Beurre : 50g
Sel Poivre



Préparation

Retirer les têtes des gambas et décortiquer les queues en gardant le bout, inciser le dos pour retirer le noir.

Faire saisir les carcasses dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Ajouter les échalotes émincées, les tomates coupées en dés, la pointe de piment d'Espelette. Cuire quelques minutes

Mouiller avec le bouillon de volaille.

Réduire de moitié, broyer le tout, filtrer et refaire réduire à la nappe.

Assaisonner sel et poivre.

Petit ragoût de gambas

Couper 4 pièces de gambas en petits morceaux, les poêler doucement avec 3 cuillères à soupe de sauce, faire réduire et réserver.

Mousse de volaille

Couper les blancs de poulet en petit morceaux et mixer en ajoutant le blanc d'oeuf puis la crème petit à petit. La consistance doit être onctueuse et lisse.

Assaisonner sel et poivre.