



## **GAMBAS AUX DEUX CHOUX NOISETTES ET BALSAMIQUE**



### **Facile**

**Un peu long (j'ai oublié de regarder)**

**Cuisson: 20 mn (5 + 5 + 10)**

### **Pour 4 personnes:**

20 gambas crues et décortiquées en gardant le dernier anneau de la queue

2 têtes de brocolis + ¼ de chou fleur

1 œuf

4 càs de poudre de noisette

1 càs de ricotta

4 càs d'huile de noisette

1 càs de vinaigre balsamique, sel et poivre

### **Pour les choux:**

#### **Préparation des bouquets de brocolis:**

Laver les deux choux et les détailler en bouquets.

Réserver 2 petits arbres de brocoli cru ainsi que le chou fleur.

#### **Garniture de légumes cuits:**

##### Les brocolis "al dente":

Porter une casserole d'eau salée à ébullition et jeter les brocoli dans l'eau bouillante salée. Compter une minute de cuisson après la reprise de l'ébullition. Couper le feu, plonger les légumes dans l'eau glacée et égoutter immédiatement dans une passoire. Réserver.

##### Galettes de brocolis:

A la fourchette, écraser les 2 têtes de brocolis conservées et les mélanger avec l'œuf, la poudre de noisettes, la ricotta et 1 càc d'huile de noisette. Assaisonner et réserver.

#### **Garniture de légumes crus:**

##### La semoule de choux:

Râper finement les sommités de chou fleur et les 2 sommités de brocoli. Réserver.

### **Finition:**

#### **Les galettes:**

Faire 4 petits blinis avec l'appareil à galettes. Réserver au chaud dans un papier d'aluminium.

#### **Les gambas:**

Poêler assez vivement les gambas avec un soupçon d'huile de noisettes. Les réserver au chaud.

#### **La vinaigrette:**

Mélanger le reste de l'huile de noisettes avec le vinaigre, du sel et du poivre.

### **Dressage:**

Au milieu de chaque assiette, poser un blini de brocoli, l'arroser avec un peu de vinaigrette. Disposer les gambas en éventail dessus et terminer en intercalant un petit bouquet de brocoli blanchi et un petit tas de "semoule" de choux crues.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

