



GÂTEAU DE POMMES DE TERRE AUX GAMBAS ET LEUR VINAIGRETTE AU CURRY ET BALSAMIQUE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 50 mn (20+20+10)

Pour 4 personnes:

5 gambas crues (ou décongelées) par personne
5 belles pommes de terre
50 g de beurre (25 + 25)
3 jaunes d'œufs
2 échalotes émincées
1 tomate
6 càs d'huile d'olive + un peu pour la cuisson des gambas
2 càs de vinaigre balsamique
2 pincées de curry de Madras (1+1)
Sel et poivre du moulin

Les gambas:

Décortiquer les gambas et les réserver au froid.

La vinaigrette:

Emulsionner l'huile, le vinaigre et le curry, ajouter les échalotes émincées, saler, poivrer et réserver.

La tomate:

Peler et épépiner la tomate, la couper en petits dés, réserver.

Le gâteau de pommes de terre:

Préchauffer le four à 180°.

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en gros morceaux et les faire cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

Les réduire en purée fine ou en écrasée à la fourchette, incorporer 25 g de beurre et les jaunes d'œufs. Ajuster l'assaisonnement, mettre cet appareil dans des ramequins ou des cercles beurrés et les cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient un peu dorés. Réserver en les gardant au chaud.

Finition et dressage:

A feu assez vif, dans un peu d'huile d'olive, faire cuire rapidement les gambas (qui vont devenir roses) sur les 2 faces. Saler et poivrer. Poser sur un papier absorbant et réserver le temps de la présentation.

Au centre de chaque assiette, démouler le gâteau de pommes de terre, disposer les gambas sur le dessus et entourer d'un cordon de vinaigrette agrémentée de quelques dés de tomates.

Servir aussitôt.

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



Je retrouve là, le contraste entre le chaud et le froid, le moelleux et le croquant avec le contaste du gâteau et de la vinaigrette.

Utilisez les carapaces des gambas pour faire un fond que vous congèlerez pour d'autres usages.