



GAMBAS AU LAIT DE COCO, RIZ ÉTUVÉ À LA BADIANE ET COMPOTÉ DE POMMES

Ingrédients : pour 6 personnes

- 24 gambas fraîches
- ½ pomme Granny Smith
- 20 gr de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- ¼ de botte de coriandre
- 300 gr de riz Basmati
- 2 oignons
- 1 citron vert
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 bâton de citronnelle
- 3 étoiles de Badiane
- 20 cl de lait de coco non sucré



Instructions :

- Lave tous les légumes et épluche les oignons, demande à tes parents de t'aider à les ciseler.
- Verse un peu d'huile d'olive dans une casserole avec une pincée de sel, puis les oignons que tu peux faire suer à feu vif.
- Ajoute ensuite les épices et le riz Basmati. Après 2 minutes, verse 1,5 fois le poids du riz en eau à porter à ébullition pendant 2 minutes. Baisse le feu et laisse le riz infuser avec les épices pendant 6 minutes à feu moyen. Une fois l'eau pratiquement absorbée, poursuis l'infusion hors du feu durant au moins 6 minutes en plus.
- Décortique les gambas et mets-les de côté.
- Zeste le citron vert, et coupe la pomme verte en brunoise sans l'éplucher avant. De même pour 1 oignon et la coriandre.
- Épluche le gingembre et l'ail, et hache-les finement. Émince également le bâton de citronnelle
- Fais chauffer une casserole et mets tous les ingrédients ensemble à feu moyen pendant 3 minutes.
- Ajoute le lait de coco et les zestes du citron. Mélange bien et rectifie l'assaisonnement selon tes goûts.
- Au dernier moment, cuis les gambas et les dés de pomme verte dans cette préparation pendant 2 minutes. Finis ta préparation en ajoutant la coriandre.
- Présente ton plat dans des assiettes creuses en mettant au centre, le riz. Le recouvrir de sauce, puis de garniture et finis par les gambas.

Petites astuces du chef spécialement pour toi

Si tu ne connais pas bien, la découpe en brunoise est une découpe en tout petits cubes, parfait pour cette recette.



Chef Emilien ROUABLE
Hôtel Saint James Albany (75)
Chef Consultant