



## 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