



SALADE DE GAMBAS ET QUINOA

Ingrédients : pour 4 personnes

200 gr de salade Iceberg
360 gr de quinoa rouge
320 gr de gambas bio de Madagascar
120 gr d'avocat
40 gr de concombres
40 gr de tomates confites
40 gr de grenade
1 barquette de shiso pourpre
1 gr de cébette
160 gr d'ananas rôti
10 gr de coriandre
120 gr de vinaigrette de citron confit

Pour les oignons pickles

2 oignons rouges
70 gr de vinaigre de vin blanc
140 gr de vin blanc sec
35 gr de sucre

Pour la vinaigrette

250 gr de miel
80 gr citron confit (juste la peau)
2 jaunes d'œuf
80 gr vinaigre balsamique blanc
80 gr de vinaigre de xérès



1 fleur de soucis
20 gr de roquette

4 gr coriandre graine
1 branche de thym
Sel et poivre

900 gr huile de pépin de raisin
1 citron vert zeste + jus
Sel / poivre
Piment Espelette
Eau

Instructions :

Éplucher l'ananas et couper-le en cubes et le faire poêler à sec dans une poêle. Déglacer au jus de citron vert, puis râper des zestes de citron vert.

Tailler l'avocat en cubes puis le citronner légèrement pour éviter qu'il noircisse. Réserver.

Faire bouillir le vinaigre, le sucre et le vin blanc. Ajouter les aromates, les épices et faire cuire 1 minute.

Tailler les oignons en fines lamelles et les disposer dans un bocal. Remplir le bocal à couvert avec la nage et fermer hermétiquement, laisser refroidir et garder au frais 1 semaine avant de consommer.

Décortiquer les gambas puis les poêler à l'huile d'olive. Conserver les têtes pour réaliser un bouillon pour une autre recette. Cuire le quinoa à l'anglaise ou alors dans le bouillon réalisé avec les têtes des gambas

Réaliser la vinaigrette au citron confit en mixant la peau du citron confit avec le miel, le jaune d'œuf et les deux vinaigres (blanc et Xérès). Saler et poivrer. Monter à l'huile avec le mixer, ajouter le jus et le zeste du citron vert. Détendre avec un peu d'eau et rectifier avec le piment d'Espelette.

Dressage :

Faire un dressage à l'assiette en disposant tous les ingrédients sur un lit de quinoa et la salade iceberg en finissant par les gambas et les oignons pickles comme sur la photo.

Verser une ou deux cuillères de vinaigrette citron et mettre le reste à disposition sur la table.



Chef Pierre Koch
Chef consultant