



GROSSE GAMBAS SAUVAGE POCHÉE AU BEURRE DEMI-SEL TOMATE FARCIE AUX LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE.

RECETTE DE **FABRICE MAILLOT**, CHEF « AU PETIT COMPTOIR » À REIMS
PRÉPARÉE AVEC LES LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE **LOUISE BON**

(RECETTE POUR 4 PERSONNES)

4 GAMBAS SAUVAGES, 80 GR DE BEURRE DEMI-SEL, SEL ET POIVRE,
1 KG DE TOMATES FRAÎCHES (67 CM DE DIAMÈTRE), 40 GR DE GOUSSES D'AIL, 40 CL
D'HUILE D'OLIVE, 60 GR DE CONCASSÉ DE TOMATES, 80 GR DE LENTILLONS DE LA
CHAMPAGNE, 20 GR DE CAROTTES, 20 GR DE FENOUIL, 20GR D'OIGNONS, 8 CL DE JUS
DE VEAU, THYM, 40 GR DE PARMESAN.

DÉCORTIQUEZ LES GAMBAS EN PRENANT SOIN DE NE PAS ARRACHER LA TÊTE, ENLEVER
DÉLICATEMENT LA CARAPACE PUIS FENDRE LES QUEUES AU 2/3 POUR LES LAVER ET
ENLEVER LE CORDON DES INTESTINS.
LES ASSAISONNER ET LES RÔTIR RAPIDEMENT À LA PLANCHA. LES CUIRE ENSUITE EN SAC
INDIVIDUEL AVEC 25 GR DE BEURRE DEMI-SEL À 80° C (55° À CŒUR), RÉSERVER.

MONDER LES TOMATES, LES CREUSER DÉLICATEMENT ET FAIRE UNE ASSISE.
BLANCHIR LES GOUSSES D'AIL 3 FOIS, DÉPART EN EAU FROIDE
JUSQU'À ÉBULLITION ET RAFRAÎCHIR,
LES POCHER À L'HUILE D'OLIVE, 15 À 20 MIN,
PUIS LES RÉDUIRE EN PURÉE AVEC UN MIXEUR.

PRÉPARER UNE BRUNOISE
(LÉGUMES COUPÉS EN PETITS DÉS DE 2CMX2CM) AVEC LES CAROTTES, LE FENOUIL, LES
OIGNONS ET 2 GOUSSES D'AIL.
APRÈS AVOIR RINCÉ LES LENTILLONS, LES CUIRE DANS CETTE BRUNOISE MOUILLÉE AU
FOND DE VEAU. LES LAISSER CRAQUANT.

GARNIR LES TOMATES ASSAISONNÉES AVEC UNE CUILLÈRE DE PURÉE D'AIL, DE
CONCASSÉ ET FINIR AVEC LES LENTILLONS. TERMINER AVEC DU PARMESAN PUIS PASSER
AU FOUR.

CHAUFFER À 70°C LES GAMBAS DANS LEUR SAC, ÉGOUTTER.
DRESSER LES QUEUES ET RÉDUIRE LE JUS DU SAC AVEC UN PETITE DEMI- LOUCHE DU JUS
DE GAMBAS CONFECTIONNÉ (MOILLER LE CONCASSÉ À L'EAU, PORTER À ÉBULLITION,
RÉSERVER) MONTER AU BEURRE.
DRESSER SUR LES ASSIETTES ET SERVIR AUSSITÔT.

