

# GAMBAS BLEUES CUITE EN CARAPACE, SHISO ET MOELLEUX D'AUBERGINE, TARTARE ET CRÉMEUX DE TÊTE



Recette réalisée par  
**JEROME NUTILE**



## Les ingrédients (Pour 8 personnes)

**Gambas :**  
- 24 gambas sauvages  
2 cl d'huile d'olive

**Préparation :**  
Démarrer à froid à l'huile d'olive la cuisson des gambas dans une poêle.  
Monter doucement en température.

**Feuille de Shiso :**  
16 feuilles de Shiso  
35 g farine de froment  
8 g de farine de maïs  
3 g de farine de riz  
1 g de levure chimique  
2 g de sucre glace  
0,5 g de sel

**Préparation :**  
Mélanger le tout à sec, 18 g d'eau pour 15 g de mélange.  
À l'aide d'un pinceau, râper une face des feuilles de shiso puis mettre dans un bain d'huile.  
Égoutter sur un papier absorbant et assaisonner en sortie de friture. Réserver.

**Cèpes :**  
4 cèpes bouchon  
20 g de beurre  
1 gousse d'ail  
QS Thym et origan

**Préparation :**  
Faire cuire les cèpes dans une sauteuse avec le beurre et la garniture aromatique.  
Réserver sur un papier absorbant

**Caviar d'aubergine :**  
1 aubergine  
20 g d'échalote  
3 cl d'huile d'olive  
5 g de polenta  
2 feuilles de basilic  
5 g d'amandes grillées  
QS tomates confites  
1 g Cumin  
QS Curcuma  
1 g de coriandre hachée

**Préparation :**  
Faire cuire l'aubergine dans un papier alu au four à 180°. Quand l'aubergine est cuite, retirer la pulpe hachée et laisser égoutter dans un chinois.  
Dans une sauteuse, faire suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter la pulpe d'aubergine, faire bien sécher la préparation.  
Lustrer avec de l'huile d'olive  
Incorporer la polenta gonflée à l'eau.  
Incorporer l'ensemble des autres ingrédients.  
Rectifier l'assaisonnement

**Beurre retour d'Asie :**  
10 cl de beurre blanc  
2 cl de sauce soja

**Préparation :**  
Mélanger les 2 ingrédients.

**Aubergine frite :**  
2 mini aubergines

**Préparation :**  
Couper très finement les aubergines à la machine à jambon.  
Disposer sur un papier absorbant.

**Crémeux :**  
24 têtes de gambas sauvages  
10 g d'oignon  
3 cl d'huile d'olive  
10 g de carotte  
2 rondelles de citron  
2 g de coriandre  
5 cl de vin Blanc  
1 L de crème  
4 feuilles de gélatine

**Préparation :**  
Faire suer les têtes de Gambas à l'huile d'olive, y ajouter la garniture aromatique, puis déglacer au vin blanc.  
Réduire de moitié.  
Ajouter la crème puis laisser mijoter  
Passer au chinois et incorporer les feuilles de gélatine.  
Mouler en sphère et laisser refroidir