INGRÉDIENTS

TEMPURA
- 370 g de fécule de pomme de terre
- 370 g de farine
- 40 g de baking powder
- 300 g d'eau
- 1/2 cuil. à café de saté

KETCHUP DE MANGUE
- 2 mangues mûres
- 1 trait de vinaigre de mange
- 3 cuil. à soupe de pulpe de mangue
- 1 oignon nouveau au ciselé
- Piment d'Espelette
- 2 cuil. à café de sucre
- Fleur de sel

PURÉE DE POMMES DE TERRE, COCO, VANILLE
- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lait de coco **(215350)**
- 150 g de crème
- 2 gousses de vanille **(301609)**
- 150 g de beurre
- Sel

TEMPURA DE GAMBAS AU SATÉ, KETCHUP DE MANGUE, PURÉE DE POMMES DE TERRE COCO VANILLE

Convives	Préparation	Cuisson
10	/	/

Recette réalisée par
STÉPHANE CARRADE
Chef doublement étoilé au Skiff Club
1 Avenue Louis Gaume
33115 Pyla sur Mer.

PATE À TEMPURA
Mélanger tous les ingrédients avec de l'eau bien froide.

GAMBAS
Décortiquer, laisser la queue, assaisonner de sel et piment d'Espelette. Tremper dans la tempura et frire à l'huile de pépins de raisin à 180°C. Après cuisson, poser sur du papier absorbant + sel.

KETCHUP DE MANGUE
Cuire à couvert le tout avec 1 filet d'eau, mixer et passer au tamis. Réserver au froid.

PURÉE DE POMMES DE TERRE, COCO, VANILLE
Éplucher les pommes de terre et cuire à l'eau salée. Passer au tamis. Chauffer la crème avec la vanille, chauffer le lait de coco et rendre le beurre pommade, à chaud sur le bord du fourneau. Réaliser la purée petit à petit en alternant les ingrédients, assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION
Disposer les gambas sur une planche en bois, finir avec un demi citron. Remplir un syphon de purée + 2 cartouches et laisser au chaud à 55°C. Dresser en bol creux et finir avec le ketchup de mangue en bol également.

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgoumet.fr