

ÉCOLE DUCASSE

GAMBERO ROSSO VANILLÉ



Ingrédients

VINAIGRE DE VANILLE

500 ml Vinaigre de vin vieux
50 g Sucre

1 gousse de Vanille origine PNG PROVA GOURMET

GAMBERO ROSSO

4 pièces Carabineros gros calibre

1/2 gousse de Vanille origine PNG PROVA GOURMET

FOCACCIA

400 g Farine T.45

250 g Eau

100 g Huile d'olive

25 g Levure de boulangerie fraîche

8 g Sel fin

Graines de vanille PNG PROVA GOURMET réservés

P.M.

Huile d'olive P.M

SUC DE TOMATE VANILLE

500 g Tomates bien mûres

40 g Sucre

10 g Sel fin

5 g Poivre mignonette

5 cl Huile d'olive

3 gousses d'ail rose

1/2 botte de Basilic vert

1/4 de gousse de Vanille origine PNG PROVA

GOURMET

Gousses de vanille PNG réservées de la focaccia P.M.

50 cl Fond blanc de volaille

GAMBERO ROSSO VANILLE

4 pièces de Têtes de Gambero rosso

Vinaigre de vanille P.M.

LEGUMES ET FRUITS

1 pièce Kiwi

1/2 pièce Concombre Noa

1/2 pièce Poivron rouge

1/2 pièce Poivron vert

1/4 pièce Citron de Menton

1 Br. d'estragon

Vinaigre de vanille P.M.

Huile d'olive P.M

FINITION

Pousses et fleurs P.M.

Piment d'Espelette P.M.

Préparation

VINAIGRE DE VANILLE

La veille, gratter la gousse de vanille.

Rassembler dans une sauteuse, le vinaigre de vin et le sucre.

Porter à ébullition, incorporer la vanille, laisser refroidir doucement pour infuser.

Débarrasser dans un contenant hermétique et réserver au frais.

Gousse de vanille séchée :

Fendre la gousse de vanille en deux.

Gratter une demi-gousse, réserver les graines. Sécher la gousse de vanille grattée entre deux plaques en tôle recouverte d'un tapis silicone dans un four ventilé à 60°C.

Une fois sèche, détailler en 4 dans la longueur.

GAMBERO ROSSO

Séparer les têtes des queues de crevettes, réserver séparément. Décortiquer les queues. Retirer le boyau et maintenir droites en vue de la cuisson en les traversant d'un pique en bois huilé. Réserver au froid.

FOCACCIA

Préchauffer le four à +200°C. Gratter la demi-gousse de vanille. Infuser gousse et graines dans l'huile d'olive chauffée à environ 60°C pendant 15 min. Filtrer à la passette, réserver la gousse. Verser la farine et le sel dans un cul de poule, bien mélanger. Délayer la levure dans l'eau et l'huile d'olive mélangée.

Incorporer petit à petit le liquide en travaillant la pâte du bout des doigts, le plus rapidement possible. Débarrasser la pâte dans un cul de poule, légèrement fariné.

Couvrir d'un linge puis mettre à pousser en étuve à +30°C environ 1h, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Rabattre la pâte. Façonner légèrement et étaler en cadre de 25x25cm.

Faire la deuxième pousse en étuve à 30°C, environ 30 min. Enduire la focaccia d'huile d'olive au pinceau, parsemer de fleur de sel.

Cuire à +200°C pendant 25 min environ. Laisser refroidir sur grille.

SUC DE TOMATES VANILLE

Supprimer les yeux et antennes des têtes de gambero, puis, les couper en deux dans la largeur et égoutter.

Couper les tomates en deux, mariner avec le sucre, le sel, le poivre, l'huile d'olive et les vanilles dans un cul-de-poule pendant 15 min.

Les disposer dans une plaque à rôtir, les cuire au four ventilé 1h30 à 130°C. Les tomates doivent dégager un jus qui doit légèrement colorer dans la plaque.

Chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, dedans, les têtes de gambero à feu moyen.

Déglacer les sucs de la plaque à rôtir avec le fond blanc.

Ajouter les têtes et l'huile de cuisson dans la plaque, l'ail et le basilic.

Laisser cuire à frémissement sur le bord du fourneau pendant 30 min.

Passer le jus obtenu au chinois à trous, réduire si besoin pour obtenir une texture légèrement épaisse, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, acidifier au vinaigre de vanille.

LEGUMES ET FRUITS

Effeuiller l'estragon et réserver les sommités pour les finitions.

Concasser les feuilles et réserver.

Eplucher les légumes et fruits, puis les détailler en brunoise.

Dans un cul-de-poule, rassembler les brunoises et l'estragon, assaisonner de vinaigre de vanille et d'huile d'olive, mélanger intimement, laisser mariner 10 min avant de dresser

FINITION ET DRESSAGE

Détailler la focaccia en tranches puis en rectangles de 10cm de longueur, 4cm de largeur, 2cm cm d'épaisseur.

Lustrer chaque rectangle d'huile d'olive au pinceau et toaster légèrement à la salamandre.

Chauffer le suc de tomate de tomates vanillées en sauteuse.

Chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Assaisonner de sel fin les gambero.

Saisir sur chaque face, débarrasser sur grille. Enlever le pique en bois et piquer avec le bâtonnet de vanille séchée.

Dresser les légumes et fruits marinés sur chaque rectangle de focaccia et disposer à droite dans l'assiette.

Décorer de sommités d'estragon, quelques pousses et fleurs.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



GOUSSES DE
VANILLE
TAHITI



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR