Gambas confites avec mayo chili et concombre



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

- Pour les tuiles au gingembre
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de blanc d'œuf
- 200 g de farine
- 20 g de sucre
- 10 g de sel
- 40 g vinaigre
- 100 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de gingembre en poudre
- Autre
- 10 grosses gambas
- 2 dl de sirop de gingembre
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de Madras Bresc
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 100 g de mayonnaise
- 20 g de sauce chili
- cresson

Méthode de préparation

Pour les tuiles, faire fondre le beurre avec la purée de gingembre, laisser infuser puis laisser légèrement refroidir. Mélanger tous les ingrédients avec la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte coulante et laisser reposer. Préchauffer le four à 165 degrés et étaler la pâte sur un tapis en silicone, si vous le voulez, avec le moule souhaité et un couteau à palette.
Faire dorer les tuiles au four pendant 6 à 7 minutes.
Réduire en purée la sauce chili avec le piment pour wok, puis mélanger dans la mayonnaise. Nettoyer les gambas et les couper. Faire chauffer le sirop de gingembre avec le madras et le gingembre et laisser infuser. Laisser confire les gambas dans le sirop pendant 6 à 8 minutes environ. Les servir avec la mayonnaise, les tuiles et le cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000