Tempura de gambas et chutney de gingembre et tomate



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

10

- Pour le chutney tomate-gingembre
- 3,75 kg de tomates
- 1 kg d'échalote hachée
- 200 g de WOKgingembre Bresc
- 3 dl de vin blanc
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 0,5 l d'eau
- 750 g de sucre
- 250 g de beurre
- 3 citron vert
- poivre et sel
- Autre
- 30 gambas
- 250 g de farine de tempura
- eau pétillante glacée
- 25 g de Madras Bresc
- 3 avocat
- salade de betteraves
- 3 citron vert
- cresson

Méthode de préparation

Ébouillanter les tomates pour les éplucher, enlever les graines. Faire revenir l'échalote et le gingembre dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits et y incorporer les tomates, et faire revenir le tout. Ajouter le sucre. Mouiller avec le vin, le vinaigre et suffisamment d'eau jusqu'à ce qu'ils soient juste immergés. Faire mijoter pendant 2 heures jusqu'à obtenir un mélange homogène et ajouter de l'eau si nécessaire. Réduire le tout en purée et ajouter selon votre goût, du zeste et jus de citron vert, du poivre et du sel. Couper l'avocat en cubes et les mariner avec un peu de zeste et jus de citron vert, poivre et sel. Couper légèrement les gambas sur le côté épais. Préparer une pâte à tempura avec l'eau pétillante et le madras. Plonger les gambas dans la pâte et les faire frire et bien dorer. Dresser le tout avec l'avocat, le chutney et la salade.