



GAMBAS SAUCE LAITUE



Pour 4 personnes : 4 grosses gambas, 25g d'oignon, 25g d'échalotes, 20g de beurre, 125g de pommes de terres émincées, 1/2 litre de bouillon de légume, 300g de laitue, QS de sel et poivre, 4 feuilles de romaine ou d'endive.

La sauce laitue : Faites suer l'oignon et l'échalote au beurre ou dans très peu d'huile d'olive, ajoutez les pommes de terre puis le bouillon de légumes. Laissez mijoter 15 min puis ajoutez la laitue et poursuivez la cuisson 3 min de plus. Mixez, rectifiez l'assaisonnement, chinoisez et refroidir.

Les gambas : Décortiquez et assaisonnez les gambas avec un peu de fleur de sel et de piment de Cayenne ou d'Espelette, faites-les cuire à la plancha ou sous le grill du four.

La présentation : Versez la sauce laitue dans une assiette et posez dessus tout simplement une gambas et la feuille de romaine.

A servir en mise en bouche ou en entrée !

