

Tournedos de gambas / mousseline de fenouil et crème de châtaigne

CUISIMAGES

Réf :
2813

Type :
Crustacés

Préparation :
45 min
Repos:

Cuisson :
45 min

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 24 gambas/ - 8 fines poitrines porc fumé
- Mousseline de fenouil :
- 2 fenouils / - 15cl de crème liquide
- ½ gousse de vanille / - Sel
- Crème de châtaigne :
- 1 pt oignon / - ½ carotte / - ½ ail
- 200g de châtaignes / - 5cl de porto
- 10g de beurre / - 1 branche de thym
- 35cl de bouillon / - 5cl de crème liquide
- Sel et poivre / - Huile d'olive

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



Mousseline de fenouil :

Coupez les fenouils en brunoise. Déposez les fenouils, la crème et la vanille dans une casserole. Ajoutez une pincée de sel. Laissez frémir à couvert 30 min.

Mixez la moitié, mélangez le tout et rectifiez l'assaisonnement.

Crème de châtaigne :

Faites suer au beurre oignon et carotte émincés. Ajoutez les châtaignes grossièrement concassées, l'ail ciselé et le thym. Déglacez au porto.

Diluez un bouillon cube dans l'eau et ajoutez à la préparation. Versez la crème et assaisonnez.

Laissez mijoter 20 min à couvert.

Retirez le thym et mixez.

Décortiquez les gambas et incisez afin d'ôter l'intestin.

Formez les « tournedos » en groupant 3 gambas.

Coupez les fines tranches de poitrines de porc en 2 dans le sens de la longueur (ne pas couper jusqu'au bout).

Enroulez la poitrine fumée autour des gambas, sans serrer.

Faites cuire 2 min de chaque côté et présentez harmonieusement les préparations.



Conseils

Variante

Vin