

Bricks, beignets, feuilletés

Nems de gambas et guacamole


1h05

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

0

REPOS

449

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la farce

500 g **Carotte(s)**
 500 g **Courgette**
 500 g **Céleri-Rave**
 1 **Oignon(s)**
 2 tige(s) **Bâton de citronnelle**
 1 **Curry**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le guacamole

2 **Avocat**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
 1 botte(s) **Coriandre**
 1 trait **Tabasco**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les nems

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Éplucher l'oignon et le couper en deux. Couper les extrémités légèrement en biseau puis émincer l'oignon très finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Couper la pointe du bâton de citronnelle puis l'émincer très finement. Réserver avec l'oignon.
- 3 Parer le céleri. L'éplucher à l'aide du couteau. Le couper en deux dans le sens de la largeur. Parer le creux du céleri pour que ce dernier soit bien droit.
- 4 Tailler le céleri en julienne à l'aide d'une mandoline, réserver dans un bol.
- 5 Sans mandoline, utiliser un couteau éminceur : couper de fines tranches de légume, superposer ces dernières puis les émincer finement.
- 6 Couper les extrémités de la courgette. La couper en deux puis la tailler en julienne avec une mandoline. Ne tailler que le vert de la courgette puis réserver dans un bol.
- 7 Éplucher les carottes à l'aide d'un économe. Couper les extrémités et tailler en julienne avec la mandoline. Réserver dans un bol.

- 8 Faire chauffer le wok avec un filet d'huile d'olive. Faire suer (poêler sans coloration) les oignons sur feu doux.
- 9 Faire cuire l'oignon doucement pour qu'il "compote" légèrement et reste tendre.
- 10 Ajouter les carottes. Faire sauter les carottes pendant une minute, puis ajouter le céleri. Le faire sauter de la même façon.
- 11 Ne pas hésiter à ajouter de l'huile d'olive si la poêle est un peu sèche.
- 12 Ajouter les courgettes. Assaisonner de poivre, de sel et d'une pointe de curry.
- 13 Mettre le curry en dernier car une épice cuite devient amère, puissante et risque de dénaturer le plat.
- 14 Débarrasser dans une passoire placée au dessus d'un saladier pour égoutter les légumes. Il ne doit pas rester de liquide.

6 unité(s) entière(s)
Gambas
 12 **Feuille(s) de brick**
 1 botte(s) **Menthe fraîche**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 litre(s) **Huile pour friture**
 1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 **Salade(s)**

Ingrédients pour la vinaigrette Thaï

2 c. à soupe **Sauce soja**
 1 c. à soupe **Huile de sésame**

Étape 2

La préparation du guacamole

- 1 Ouvrir l'avocat en deux puis enlever le noyau. Avec une cuillère, débarrasser la chair dans un saladier. Écraser la pulpe d'avocat avec une fourchette pour obtenir une purée.
- 2 A l'aide d'une râpe, râper les zestes du citron vert dans la purée d'avocat.
- 3 Utiliser un citron vert bio et bien le laver avant de prélever le zeste.
- 4 Couper ce même citron vert dans le sens de la longueur. A l'aide d'une fourchette, presser le jus d'une moitié de citron dans le guacamole.
- 5 Ajouter la crème fraîche épaisse. Mélanger.
- 6 Eplucher et ciseler la coriandre avec un couteau éminceur. Ajouter la coriandre ciselée au guacamole.
- 7 Ajouter du sel, du poivre et du tabasco. Mélanger.
- 8 Disposer un papier film au contact du guacamole pour éviter que l'air ne passe. Recouvrir le saladier d'un papier d'aluminium. Déposer la préparation au réfrigérateur.

Étape 3

Le montage des nems

- 1 Séparer la tête du corps de la gambas puis retirer les anneaux et la queue.
- 2 Escaloper les gambas en deux dans l'épaisseur puis enlever le boyau. Réserver sur une assiette, assaisonner d'un peu de sel et de poivre.
- 3 Effeuille la menthe. Réserver les petites feuilles pour le décor. Ciseler les grandes feuilles de menthe avec un éminceur.
- 4 Ciseler également la ciboulette avec l'éminceur. Garder quelques pointes de ciboulette pour la décoration de l'assiette.

- 5 Ajouter la ciboulette et la menthe à la farce de légumes.
- 6 Mélanger le tout dans un saladier à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Disposer une feuille de brick bien à plat sur une planche.
- 8 Préparer la dorure : dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf, une goutte d'eau et une pincée de sel.
- 9 Parer légèrement la feuille de brick. Celle-ci doit être carrée.
- 10 Disposer de la farce sur la pâte puis poser une demi-gambas dessus.
- 11 Répartir de la dorure sans excès sur les 4 bords intérieurs du carré de brick.
- 12 Rabattre un côté, puis l'autre, en veillant à les superposer légèrement pour que la dorure soude le nem.
- 13 Appuyer sur les deux côtés de la garniture pour chasser l'air puis rouler la préparation. Ajouter une petite pointe de dorure pour bien coller le nem. Réserver sur une assiette.
- 14 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Étape 4

La friture des nems

- 1 Faire chauffer de l'huile dans une casserole sur feu doux.
- 2 Garder des parures de feuilles de brick. Plonger la feuille dans l'huile, si l'huile crépite, c'est que l'huile est prête.
- 3 Plonger les nems deux par deux dans l'huile. Laisser colorer pendant 2 minutes environ en les retournant avec une spatule.
- 4 Quand les nems sont bien dorés, les retirer avec une écumoire. Les réserver sur une grille pour les égoutter.

Étape 5

Le dressage

- 1 Sortir le guacamole du réfrigérateur.
- 2 Verser la sauce soja dans un bol et ajouter l'huile de sésame grillé. Mélanger à la fourchette.
- 3 Verser la sauce dans une petite verrine préalablement disposée sur l'assiette de dressage.
- 4 Dresser quelques quenelles de guacamole sur l'assiette.
- 5 Ajouter quelques feuilles de salade et de menthe fraîche.
- 6 Dresser les nems sur le guacamole.
- 7 Pour visualiser l'intérieur des nems, les couper en deux légèrement en biseau. Servir aussitôt.