

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Gambas juste raidies et purée de courge à la vanille, copeaux de magret fumé et julienne de courge

**1h40**

TEMPS TOTAL

**40 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**0**

REPOS

**389**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes**Elements principaux**

12 unité(s) entière(s)

**Gambas**50 g **Magret(s) de canard séché(s)****Garniture**1 kg **Courge**1 botte(s) **Ciboulette**1 **Huile d'olive**1 **Sel**1 **Piment d'Espelette**1 c. à café **Vanille en poudre**15 cl **Lait demi-écrémé**15 cl **Crème liquide (fleurette)****Étape 1**

Préparation de la garniture

- 1 Commencer par préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Éplucher le butternut en le parant à l'aide du couteau éminceur et en le vidant en grattant l'intérieur.
- 3 Couper les trois quarts en gros cubes et réserver le dernier morceau.
- 4 Mettre une casserole allant au four à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 5 Lorsque l'huile est bien chaude, faire revenir les morceaux de courge et les assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 6 Ajouter de l'eau froide quasiment à hauteur, porter à frémissement et enfourner pendant environ une heure.
- 7 Prendre le morceau de potiron restant. Le tailler en fines tranches puis les émincer afin de réaliser une julienne et réserver.
- 8 Ciseler finement la ciboulette et réserver.

## Étape 2

### Préparation des gambas

- 1 Prendre les gambas et les décortiquer en ne gardant que la queue, soit la dernière bague de la carapace. Les débarrasser sur une assiette au réfrigérateur.

## Étape 3

### Finition de la purée

- 1 Lorsque les cubes de courge sont cuits et que l'eau s'est évaporée, mixer la chair à l'aide du mixeur plongeant.
- 2 Si besoin, rectifier la texture de la purée avec un peu de lait et de crème à quantité égale. Elle doit être lisse, onctueuse et souple.
- 3 L'assaisonner de sel, de piment d'Espelette et de vanille en poudre. Ajouter la vanille progressivement en goûtant pour vérifier l'équilibre.
- 4 La réserver au chaud dans une casserole.

## Étape 4

### Cuisson des gambas

- 1 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel et de piment d'Espelette les gambas.
- 2 Lorsque l'huile est bien chaude, jeter les gambas dedans et leur faire faire un aller-retour.
- 3 Les débarrasser sur une assiette.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Assaisonner la julienne de courge en la mélangeant avec la ciboulette ciselée, l'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette.
- 2 Dresser les assiettes en déposant les gambas et poser par dessus les lamelles de magret séché pour les réchauffer.
- 3 Faire un trait de purée à la vanille et ajouter la julienne de courge assaisonnée.