

*Fruits de mer*

# Brochette de gambas rôties au sésame sauce nioc mam et risotto



**1h10** **35 min** **35 min** **0** **693**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les gambas rôties

24 unité(s) entière(s)

#### Gambas

80 g **Graines de sésame**

8 branche(s) **Romarin**

10 cl **Sauce soja**

5 cl **Nuoc môm**

20 cl **Fond brun de veau**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

### Ingrédients pour le risotto

250 g **Riz Arborio**

75 cl **Bouillon de volaille**

12 cl **Vin blanc**

1 **Oignon(s)**

20 g **Beurre**

10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

60 g **Parmesan**

1 **Sel**

1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation préliminaire des gambas

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7) pour la cuisson des tuiles de parmesan.
- 2 Ôter les têtes des gambas, les décortiquer en préservant le dernier anneau de leur queue.
- 3 Effeuilier les branches de romarin en ne gardant qu'une seule extrémité avec quelques feuilles.
- 4 Piquer 3 gambas par tige de romarin.
- 5 Verser le sésame dans une assiette creuse, passer les gambas dedans pour bien les enrober.
- 6 Réserver les brochettes de gambas sur une assiette au réfrigérateur.

## Étape 2

Cuisson des tuiles de parmesan

- 1 Préparer une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Étaler des bandes de parmesan râpé en long rectangle.
- 3 Veiller à bien laisser de la place entre chaque bande

pour qu'elles n'accrochent pas entre elles.

- 4 Enfourner. Rester devant le four pour surveiller car la cuisson est très rapide.
- 5 Lorsque le parmesan a fondu et commence à gratiner, sortir la plaque et laisser refroidir à température ambiante.

### Ingrédients pour les tuiles de parmesan

4 c. à café **Parmesan**

### Étape 3

#### Préparation du risotto

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher l'oignon et le ciseler avec un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer une casserole avec une grosse noix de beurre.
- 3 Lorsque le beurre mousse, faire suer l'oignon sans coloration.
- 4 Ajouter le riz, le laisser nacrer pendant une bonne minute.
- 5 Déglacer en ajoutant le vin blanc, le laisser réduire à sec.
- 6 Mouiller avec le bouillon de volaille au fur et à mesure. Remuer sans cesse pendant que le riz boit le bouillon.
- 7 Goûter le riz. Lorsqu'il commence à être légèrement fondant mais encore un peu croquant, ajouter une noix de beurre et deux louches de bouillon de volaille.
- 8 Vérifier la cuisson en goûtant. Suivant la consistance souhaitée, ajouter ou non du bouillon.
- 9 Terminer le risotto en le liant avec de la crème liquide et du parmesan râpé.
- 10 Rectifier l'assaisonner en sel et en poivre. Réserver au chaud.

### Étape 4

#### Cuisson des brochettes de gambas

- 1 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 2 Lorsque la poêle est chaude, déposer les brochettes dedans.
- 3 Faire revenir pendant 1 à 2 minutes sur chaque face. Puis déglacer avec la sauce soja et la sauce nuoc mam, laisser réduire de moitié. Terminer en ajoutant le fond de veau.
- 4 Laisser réduire pendant quelques instants sur feu vif, puis ôter du feu.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Déposer un emporte pièce au centre d'une assiette de dressage.
- 2 Remplir l'emporte pièce de risotto puis l'enlever.
- 3 Déposer 2 brochettes sur le risotto en les superposant. Napper de sauce.
- 4 Décorer avec une tuile de parmesan puis servir.