Sucettes de gambas en robe de Kadaif de Naoëlle d’Hainaut

Sucettes de Gambas en robe de Kadaïf

Le moelleux de la gambas , le croquant du kadaif et la mayonnaise parfumée au gingembre s’associent idéalement pour donner de petites bouchées gourmandes. Si gourmandes qu’elles disparaissent toujours très vite à l’apéritif…mais ces sucettes peuvent également être servies en entrée .

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 belles gambas décortiquées
- kadaif
- épice tandoori
- un peu d’eau

pour la mayonnaise:

- 2 jaunes d’œufs
- 1 bonne c à c de moutarde de Dijon
- 250 ml huile: 125 ml huile d’arachide et 125 ml huile olive
- sel
- poivre
- jus citron vert
- gingembre frais
- ciboulette
- zestes râpés de citron vert

Matériel :

- petites brochettes en bambou

Préparation :

- peler le gingembre à l’aide d’un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimétre de côté tout au plus).
- émincer également la ciboulette le plus finement possible.
- monter la mayonnaise(jaunes d’oeuf, moutarde, jus de citron et le mélange d’huile) , saler , poivrer et ajouter les zestes râpés de citron vert ainsi que la ciboulette et le gingembre. Réserver au frais.
- ouvrir le paquet de kadaif , et le démêler; vous devez ensuite le couper en petits filaments d’environ 5 mm de long.

effilocher le kadaif

- dans une coupelle verser du tandoori et un tout petit peu d’eau de façon à le délayer un peu ; ne mettez pas trop d’eau sinon vous aurez des problèmes à la cuisson (eau et huile ne s’aiment pas trop).
- enfiler des gants pour éviter de vous teindre les mains et mélanger soigneusement la pâte de tandoori avec les filaments de kadaif.

diluer et verser le tandoori sur le kadaif

- préparer un bain d’huile et faire chauffer. A l’aide d’une écumoire faire frire le kadaif et le déposer ensuite sur du papier absorbant.

cuisson du kadaif

- dans une poelle faire revenir les gambas un peu d’huile. Attention : leur cuisson est très rapide.

cuisson des gambas

- couper chaque gambas en trois morceaux et piquer un morceau par mini brochette.
- plonger chaque morceau de gambas dans la mayonnaise puis roulez les délicatement dans la friture de kadaif de façon à former de jolies petites boules.

enrobage des sucettes

Et voilà le travail:

the sucette

Dressage :

- Disposer les sucettes par 3 dans de petites assiettes et décorer avec des petites fleurs comestibles (ou des petites feuilles de basilic si vous avez du mal à trouver les fleurs).

Astuces:

- vous pouvez monter votre mayonnaise avec l'œuf entier : elle en sera que plus légère et il ne vous restera pas un ou deux blancs dont on ne sait jamais quoi faire (mis à part des macarons ou des financiers, recettes ne nécessitant pas de jaunes d'œufs !).

Le saviez-vous ?

- Le **tandoori** est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge. Il tient son nom d'un four traditionnel Indien : le tandoor. Il est peu piquant et très parfumé.
- le **kadaif** est formé de fin vermicelles composés de farine, eau et amidon de maïs . Appelé aussi » cheveux d'ange » il est vendu dans les boutiques de produits orientaux. Il est le plus souvent utilisé pour réaliser des pâtisseries

kadaif