

# Sucettes de gambas en robe de Kadaïf de Naoëlle d'Hainaut



Sucettes de Gambas en robe de Kadaïf

Le moelleux de la gambas , le croquant du kadaïf 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
- kadaïf
- 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 millimètre 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.



effiloquer 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

---

# Préparation d'un repas avec Naoëlle d'Hainaut

Lors d'une soirée exclusive à l'atelier « Cuisine Attitude » de Cyril Lignac nous avons eu la chance de pouvoir cuisiner en compagnie de Naoëlle D'Hainaut , gagnante de Top Chef 2013.



Naoëlle et Thomas, chef à Cuisine Attitude

Nous avons ainsi réalisé les plats suivants:



Sucettes de gambas en kadaïf

Vous trouverez la recette des sucettes [ici](#).



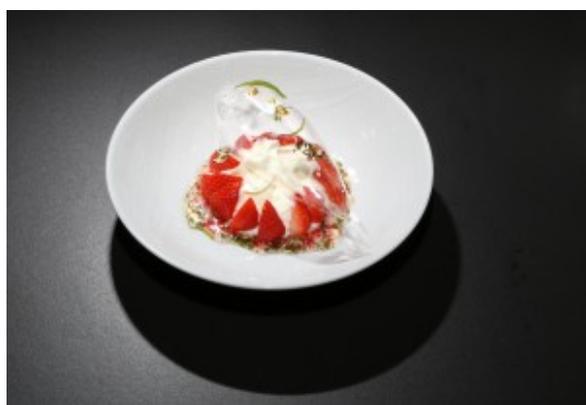
Raviole chèvre-basilic,  
coulis de poivron jaune et  
huile d'argan

Vous trouverez la recette de la raviole [ici](#).



Tarte fine aux pommes

Vous trouverez ici la recette de cette fabuleuse tarte fine aux pommes.



Dessert aux Fraises-Verveine

Vous trouverez bientôt une version moins technique de ce dessert dans quelques jours....

Merci encore à Naoëlle pour sa gentillesse , sa douceur et sa patience envers les petits commis très attentifs que nous étions ainsi qu'à toute l'équipe de Cuisine Attitude toujours aussi accueillante.

**Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac**

**10 Cité Dupetit-Thouars**

**75003 Paris**

**0033 (0)1 49 96 00 50**

[www.cuisineattitude.com](http://www.cuisineattitude.com)

---

# Yoni Saada signe le tablier de Dany

Lors du déjeuner au restaurant « Les Miniatures », dirigé par le chef Yoni Saada, candidat de Top Chef 2013, Yoni a accepté très gentiment de dédicacer le tablier de Dany, déjà dédicacé la veille par son amie Naoëlle d'Hainaut, la grande gagnante de Top Chef 2013.



Yoni vient de signer le tablier de Dany