

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Les crevettes basse température c'est un petit délice et aujourd'hui je vous propose de les marier avec une crème douce de maïs relevée avec du paprika fumé. N'hésitez pas à utiliser un siphon pour servir cette délicate crème, elle n'en sera que plus aérienne et onctueuse. Pour plus d'information sur l'utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 gambas Cameron (variété de très grosses crevettes d'environ 150 g pièce)
- un citron vert (zeste et jus)
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillère à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- une courgette
- deux carottes
- 300 g de grains de maïs cuits
- beurre
- sel et poivre
- un citron vert
- des nachos (biscuits apéritifs en grande surface)

Matériel

- un éplucheur à filaments pour tailler les légumes



TOPSALE Eplucheurs de Fruits en Acier Inoxydable Zesteur de Citron et de Orange Outil de Raper Eplucheur de legumes Couteau a peler de Zeste avec poignee en Acier Inoxydable

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ISI CB502 Siphonà crème

- un mixeur plongeant ou un Thermomix, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Préparation

- Détaillez la courgette et les carottes en très fins filaments.



Détaillez la courgette en très fins filaments

- Faites fondre une noix de beurre et versez une à 2 cuillérées à soupe d'eau ou de bouillon de légume. Ajoutez les filaments de carotte et laissez cuire doucement pendant 3 à 4 minutes. Les filaments doivent devenir assez souples pour être enroulés sur eux-mêmes. Ajoutez les filaments de courgette et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Faites revenir les filaments de légumes avec du beurre

- Faites tremper la demi feuille de gélatine dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Faites colorer l'ensemble des grains de maïs (300 g et 50 g) dans une poêle avec une petite noisette de beurre et le paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

- Faites chauffer les 250 g de crème et ajoutez les 50 g de maïs réservés. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée et ôtez du feu. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon et réservez au chaud au bain marie dans une casserole à feu très doux (40°).



Remplissez votre siphon

- Pour les gambas: ôtez la tête (gardez-les précieusement pour réaliser par exemple une bonne bisque...) et la

carapace. Incisez le dos légèrement jusqu'à la queue tout le long du dos. Ôtez l'intestin (le fil noirâtre qui se trouve sur le dos). Versez un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et son zeste, sel et poivre dans le sachet puis ajoutez les gambas et mettez sous vide. Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52 ° pendant 10 minutes.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Dressage

Disposez les filaments de légumes en cercle et pochez un petit dôme de siphon de maïs au milieu. Posez les gambas par dessus et parsemez de grains de maïs tout autour. Pressez un petit filet de jus de citron vert sur les gambas et donnez un tour de fleur de sel. Si vous le désirez vous pouvez ajouter quelques nachos pour ajouter une note croquante au plat.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Gambas en robe d'oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

Le saumon à l'oseille est un plat emblématique et légendaire de la gastronomie française que l'on doit à la non moins célèbre maison Troisgros.

Après avoir vu le chef Thierry Marx revisiter cette recette lors de l'émission « Les carnets de Julie » j'ai eu envie d'adapter ce plat en réalisant une belle entrée à base de

Gambas en robe d'oseille de mon jardin. C'est la pleine saison de l'oseille donc on en profite pleinement. En plus c'est un pur délice!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Gambas en robe d'oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 20 gambas
- un bouquet de feuilles d'oseille (12 feuilles pour les gambas et le reste pour la salade en garniture)
- huile d'olive
- citron vert (jus et zeste pour la marinade)

Pour la sauce

- deux grosses échalotes
- 20 cl de Noilly Prat: c'est un un vermouth français, c'est-à-dire un apéritif à base de vin blanc et d'un mélange secret de plantes aromatiques
- 20 g de beurre
- un petit glaçon d'eau minérale

Pour la salade d'oseille

- feuilles d'oseille
- huile d'olive: choisissez-en une de très bonne qualité, bien fruitée
- sel, poivre
- citron vert: une cuillerée à café de jus

Matériel

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs

de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires
[V2860-I]

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"



Home de Multivac

- Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Préparation

Décortiquez les gambas.

- Enlevez la tête des gambas en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la tête.



Tête et petit boyau

- Puis ôtez les pattes du restant de la carapace. Terminez en ôtant la carapace qui s'enlève facilement. Faire de même avec les autres gambas. Ne jetez pas les têtes: utilisez-les pour réaliser une bonne sauce ou bisque.



Décortiquez les gambas

- Versez un petit filet d'huile d'olive et les zestes et le jus du citron vert sur les gambas. Mélangez bien. Réservez au frais pendant une heure;



Versez un petit filet

d'huile d'olive et les zestes de citrons verts sur les gambas

- Blanchissez 20 feuilles d'oseille. Pour cela plongez-les dans une casserole d'eau bouillante juste quelques secondes. Procédez une feuille à la fois (contrairement à la photo où il y en a deux...): plongez une feuille et retirez-la aussitôt à l'aide une petite passoire.



Plongez les feuilles d'oseille dans l'eau bouillante très rapidement

- Aussitôt immergez cette feuille dans un bol d'eau bien froide pour stopper la cuisson. Faites de même avec les 19 autres feuilles.



Rafraîchissez les feuilles

d'oseille

- Égouttez-les sur un papier absorbant et réservez-les.



Égouttez les feuilles
d'oseille

- Et maintenant on habille les gambas pour le dîner...Roulez délicatement chaque gambas dans une feuille après en avoir ôté la tige centrale.



Ôtez la tige centrale des
feuilles d'oseille



Roulez délicatement chaque gambas dans une feuille d'oseille

La cuisson des gambas:

- Mettez sous vide les gambas.



Mettez sous vide les gambas

- Cuisez les gambas basse température à 52° pendant 20 mn.



Anova sous vide circulator

Pendant que les gambas cuisent préparez la sauce et la chiffonnade d'oseille.

- Hachez les échalotes finement.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Versez les échalotes ciselées avec le Nouilly Prat dans une casserole et faire réduire le tout.



Versez les échalotes ciselées avec le Nouilly Prat dans une casserole et faire réduire le tout

- Hors feu ajoutez le petit glaçon d'eau minérale; laissez-le fondre en mélangeant puis ajoutez le beurre. Émulsionnez bien avec un petit fouet.



Émulsionnez bien avec un petit fouet

- Passez la sauce au travers d'un chinois. La sauce est prête. Au besoin gardez-la au chaud au bain marie. Personnellement j'adore les échalotes donc j'en garde un peu que je mélange dans la chiffonnade d'oseille que vous allez préparer en garniture.



Passez la sauce au travers d'un chinois

Il ne reste plus qu'à préparer la chiffonnade d'oseille.

- Coupez les feuilles d'oseille crues restantes en fines lamelles. Mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, le jus de citron vert, du sel et poivre et éventuellement un peu d'échalotes restantes de la sauce.



Mélangez les feuilles d'oseille avec un peu d'huile d'olive, le jus de citron vert, du sel et poivre

Il n'y a plus qu'à dresser...

- Sortez les gambas du bain de cuisson et ôtez-les du sachet. Un peu de sauce dans le fond du plat, les gambas et la chiffonnade d'oseille...Très très bon et pas difficile à faire!



Gambas en robe d'oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température



Gambas en robe d'oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température