

# 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"](#)

et ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3"](#). 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.

[amazon asin=B00187DV14]

- 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:

[amazon asin=B071NH5D13]

# 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 bouillant 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.



Rafrâchissez 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