



## GROSSE GAMBAS SAUVAGE POCHÉE AU BEURRE DEMI-SEL TOMATE FARCIE AUX LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE.

RECETTE DE **FABRICE MAILLOT**, CHEF « AU PETIT COMPTOIR » À REIMS  
PRÉPARÉE AVEC LES LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE **LOUISE BON**

(RECETTE POUR 4 PERSONNES)

4 GAMBAS SAUVAGES, 80 GR DE BEURRE DEMI-SEL, SEL ET POIVRE,  
1 KG DE TOMATES FRAÎCHES (67 CM DE DIAMÈTRE), 40 GR DE GOUSSES D'AIL, 40 CL  
D'HUILE D'OLIVE, 60 GR DE CONCASSÉ DE TOMATES, 80 GR DE LENTILLONS DE LA  
CHAMPAGNE, 20 GR DE CAROTTES, 20 GR DE FENOUIL, 20GR D'OIGNONS, 8 CL DE JUS  
DE VEAU, THYM, 40 GR DE PARMESAN.

DÉCORTIQUEZ LES GAMBAS EN PRENANT SOIN DE NE PAS ARRACHER LA TÊTE, ENLEVER  
DÉLICATEMENT LA CARAPACE PUIS FENDRE LES QUEUES AU 2/3 POUR LES LAVER ET  
ENLEVER LE CORDON DES INTESTINS.  
LES ASSAISONNER ET LES RÔTIR RAPIDEMENT À LA PLANCHA. LES CUIRE ENSUITE EN SAC  
INDIVIDUEL AVEC 25 GR DE BEURRE DEMI-SEL À 80° C (55° À CŒUR), RÉSERVER.

MONDER LES TOMATES, LES CREUSER DÉLICATEMENT ET FAIRE UNE ASSISE.  
BLANCHIR LES GOUSSES D'AIL 3 FOIS, DÉPART EN EAU FROIDE  
JUSQU'À ÉBULLITION ET RAFRAÎCHIR,  
LES POCHER À L'HUILE D'OLIVE, 15 À 20 MIN,  
PUIS LES RÉDUIRE EN PURÉE AVEC UN MIXEUR.

PRÉPARER UNE BRUNOISE  
(LÉGUMES COUPÉS EN PETITS DÉS DE 2CMX2CM) AVEC LES CAROTTES, LE FENOUIL, LES  
OIGNONS ET 2 GOUSSES D'AIL.  
APRÈS AVOIR RINCÉ LES LENTILLONS, LES CUIRE DANS CETTE BRUNOISE MOUILLÉE AU  
FOND DE VEAU. LES LAISSER CRAQUANT.

GARNIR LES TOMATES ASSAISONNÉES AVEC UNE CUILLÈRE DE PURÉE D'AIL, DE  
CONCASSÉ ET FINIR AVEC LES LENTILLONS. TERMINER AVEC DU PARMESAN PUIS PASSER  
AU FOUR.

CHAUFFER À 70°C LES GAMBAS DANS LEUR SAC, ÉGOUTTER.  
DRESSER LES QUEUES ET RÉDUIRE LE JUS DU SAC AVEC UN PETITE DEMI- LOUCHE DU JUS  
DE GAMBAS CONFECTIONNÉ (MOUILLER LE CONCASSÉ À L'EAU, PORTER À ÉBULLITION,  
RÉSERVER) MONTER AU BEURRE.  
DRESSER SUR LES ASSIETTES ET SERVIR AUSSITÔT.

