

GAMBAS CROUSTILLANTES, MASCARPONE CUMIN COCO, TARTARE DE TOMATES

CRISPY KING PRAWNS, CUMIN AND COCONUT MASCARPONE,
TOMATO TARTARE



Recette élaborée par Sébastien Faré, Expert Culinaire Elle & Vire Professionnel®

Recipe developed by Sébastien Faré, Elle & Vire Professionnel® Culinary Expert

Gambas croustillantes, mascarpone cumin coco, tartare de tomates

Ingrédients pour 10 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : à la minute

Gambas croustillantes

30 grosses gambas
2 g de cumin torréfié
1 pack de pâte kadaïf
Fleur de sel
Poivre
50 g de feuille de pourpier
100 g de beurre clarifié

Tartare de tomate

10 pièces de tomate bien mûres
20 g d'échalotes
3 branches de persil plat
20 g de coco râpée fraîche
Sel
Poivre
1 pièce d'orange

Crème mascarpone cumin coco

150 g de Mascarpone Elle & Vire®
80 g de lait de coco
35 g de vinaigre balsamique blanc
1 g de cumin torréfié
1 goutte d'extrait de coco

Gambas croustillantes

Décortiquer les gambas, les assaisonner, parsemer de cumin torréfié et rouler dans la pâte kadaïf. Lever les suprêmes d'orange.

Tartare de tomate

Monder les tomates. Ciseler les échalotes et le persil plat. Tailler la chair de tomate en dés, l'assaisonner avec fleur de sel, poivre, échalote, persil.

Crème mascarpone cumin coco

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Au moment de l'envoi, cuire les gambas dans le beurre clarifié et dresser.

Crispy King prawns, cumin and coconut mascarpone, tomato tartare

Serves 10

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: to order

Crispy King prawns

30 large King prawns
2 g roasted cumin
1 pack kataifi pastry
Fine "fleur de sel" sea salt
Pepper
50 g purslane leaves
100 g clarified butter

Tomato tartare

10 very ripe tomatoes
20 g shallots
3 flat-leaf parsley sprigs
20 g grated fresh coconut
Salt
Pepper
1 orange

Cumin and coconut mascarpone cream

150 g Elle & Vire® Mascarpone
80 g coconut milk
35 g white balsamic vinegar
1 g roasted cumin
1 drop coconut extract

Crispy King prawns

Shell the King prawns, season, sprinkle over the roasted cumin and wrap in kataifi pastry. Segment the orange.

Tomato tartare

Peel the tomatoes. Finely chop the shallots and flat-leaf parsley. Dice the tomato flesh, season with fine "fleur de sel" sea salt, pepper, shallot and parsley.

Cumin and coconut mascarpone cream

Combine all the ingredients. Just before serving, cook the King prawns in clarified butter and plate.

www.pro.elle-et-vire.com/en



@elleetvirepro

