

# 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](http://www.pro.elle-et-vire.com/en)



@elleetvirepro

