

L'EUROPE ET L'AFRIQUE DANS L'ASSIETTE

RÉVEILLEZ VOS PAPILLES DANS LES CANTINES DES COLLÈGES

AVEC LE CHEF 3* ALEXANDRE MAZZIA

Gambas, petits pois, voile feuilleté,
purée de carottes au sirop de gingembre



16 MAI 2023

LE DÉJEUNER AUX 1000 SAVEURS



Alexandre MAZZIA

Alexandre Mazzia est le chef du restaurant AM par Alexandre Mazzia, 3 étoiles Michelin, situé à Marseille.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

100 g de petits pois ; 8 gambas n°3 ; 4 cl d'huile d'olive ; 1 pâte feuilletée ; sirop de gingembre (8 g de gingembre en poudre, 8 cl d'eau, 16 g de sucre) ; purée de carottes (600 g de carottes, 6 cl de crème liquide, 40 g de beurre) ; coriandre fraîche

RECETTE

PÂTE FEUILLETÉE :

Saupoudrer légèrement de gingembre moulu la plaque de feuilletage et passer le rouleau à pâtisserie pour imprégner la plaque. Piquer la pâte et détailler 4 carrés de feuilletage. Cuire au four et réserver.

GAMBAS :

Dans un plat, assaisonner d'un filet d'huile d'olive les gambas, saler, poivrer et saupoudrer de gingembre moulu. Cuire au four. En fin de cuisson, décanter les gambas, déglacer les plaques de cuisson et réserver. Conditionner les gambas dans un plat et réserver au chaud à +63°C.

PETITS POIS :

Faire cuire les petits pois dans un bouillon de bœuf, les égoutter et les assaisonner avec le déglçage des gambas, additionner de beurre fondu.

SIROP DE GINGEMBRE :

Préparer un sirop à 20 % (8 cl d'eau + 16 g de sucre). Incorporer au sirop le gingembre moulu environ 8 g.

PURÉE DE CAROTTES :

Plaquer les carottes et les cuire au four. Faire fondre le beurre dans une casserole et mélanger la crème et le beurre noisette à la purée. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

DRESSAGE :

Déposer au centre de l'assiette la purée de carottes, disposer 2 gambas sur la purée, ajouter quelques petits pois sur le pourtour de l'assiette, placer le voile de feuilletage sur les gambas, napper l'ensemble avec un filet de sirop de gingembre, parsemer de coriandre fraîche.