



INGRÉDIENTS

Entrée pour 2 pers.

- 2 oignons rouge
- 12 radis
- 10 fraises
- 15 tomates cerises
- 1 grande tomate
- 2 feuilles de basilic
- 1 c. à s. de vinaigre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 4 gambas

GASPACHO AUX CREVETTES

avec le chef Gerardo Metta

PRÉPARATION

Gaspacho

- 01.** Éplucher les oignons rouges
- 02.** Laver soigneusement tous les légumes et fruits : radis, fraises, tomates cerises, tomate et basilic
- 03.** Couper les oignons et les radis en deux. Équeuter les fraises et les détailler si besoin
- 04.** Dans un blender, placer : 1,5 oignon rouge, 10 radis, 15 tomates cerises, 1 tomate entière, 9 fraises et 2 feuilles de basilic
- 05.** Mixer finement pendant 4 minutes, par impulsions, pour préserver la fraîcheur
- 06.** Ajouter le vinaigre et l'huile d'olive, puis mixer 1 minute supplémentaire
- 07.** Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre
- 08.** Mixer à nouveau 1 minute pour homogénéiser
- 09.** Réserver au frais. Filtrer au chinois étamine si une texture plus lisse est souhaitée

Crevettes

- 10.** Décortiquer les gambas en conservant les queues
- 11.** Inciser le dos à l'aide d'un couteau pour retirer l'intestin



recette de l'émission du
15.08.2025



- 12.** Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Préparer un bain d'eau glacée
- 13.** Blanchir les gambas dans l'eau bouillante, puis les plonger aussitôt dans l'eau glacée
- 14.** Répéter l'opération une deuxième fois
- 15.** Pour accentuer la teinte de la queue, la replonger brièvement dans l'eau bouillante
- 16.** Égoutter, réserver au frais
- 17.** Au moment du service, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre

Garniture

- 18.** Tailler des rondelles de radis
- 19.** Couper la fraise en deux puis tailler des fines tranches
- 20.** Détailler des lamelles d'oignon rouge

DRESSAGE

- 01.** Verser le gaspacho bien frais au centre d'une assiette creuse
- 02.** Dresser harmonieusement deux gambas par assiette
- 03.** Disposer la garniture (rondelles de radis, lamelles de fraises et d'oignon rouge) de manière équilibrée et aérée, en apportant du volume
- 04.** Ajouter quelques herbes fraîches selon vos envies
- 05.** Finir par un filet d'huile d'olive pour la brillance

