

LA VINAIGRETTE DE GAMBERONI AU QUINOA, ARTICHAUTS VIOLET ET ORANGE

Ingrédients (entrée pour 4 personnes):

-2 Gamberoni (Grosses crevettes sauvages) ou
crevettes (4 à 8 selon la taille)
-Sel, Piment d'Espelette, zeste d'orange

Quinoa:

-150g de Quinoa
-Jus d'orange
-eau
-sel

Sauce à l'orange:

-1 œuf
-1 orange

-0,5dl d'huile d'olive
-Sel, Tabasco

Artichauts:

-8pcs de petits artichauts violet
-Huile d'olive
-1dl de vin blanc sec
-1 gousse d'ail
-1 branche de thym

Finitions:

1 orange
Petite roquette
Vinaigrette jus de citron-huile d'olive

Préparation:

Quinoa:

Rincer abondamment le quinoa à l'eau fraîche. Le mettre dans une casserole et le recouvrir de 225 g de mélange eau-jus d'orange (moitié-moitié). Cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Saler en fin de cuisson, réserver.

Artichauts:

Effeuillez les artichauts et coupez la tige à 3cm du fond. À l'aide d'un petit couteau éplucher le pied puis l'artichaut en retirant les parties dures des feuilles. Retirer le foin avec une cuillère à parisienne. À l'aide d'une mandoline tailler 3 artichauts en fin copeaux et les réserver dans de l'eau glacée additionnée de jus de citron. Couper les artichauts restant en petits quartiers

Cuisson:

Faire revenir les quartiers d'artichauts à l'huile d'olive. Assaisonner et ajouter la gousse d'ail écrasée et la branche de thym. Déglacer avec le vin blanc et couvrir. Cuire 5 minutes environ.

Sauce à l'orange:

Plonger l'œuf dans l'eau bouillante salée, Cuire 5 minutes et refroidir dans l'eau fraîche (œuf mollet). Le mettre dans la cuve du Blender, ajouter le zeste râpé et le jus de l'orange. Assaisonner de sel et de tabasco. Mixer finement en montant avec l'huile d'olive comme une mayonnaise.

Gamberoni:

Décortiquer les gamberoni et détailler les queues en gros tronçons. Les déposer dans une poêle froide, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de piment d'Espelette et de zeste d'orange râpé. Saler et mettre sur le feu. Cuire doucement pour éviter que la chair ne se dessèche.

Finition et dressage:

Éplucher l'orange à vif et lever les filets. Égoutter les copeaux d'artichauts et les enrober de vinaigrette jus de citron-huile d'olive. Assaisonner le quinoa avec une cuillère de sauce à l'orange.

À l'aide d'un emporte-pièce rond, dresser un disque de quinoa au centre de chaque assiette. Répartir harmonieusement les quartiers d'artichauts et les gamberoni. Ajouter quelques filets d'oranges et terminer avec les copeaux d'artichauts crus et les pousses de roquette. Compléter avec quelques points de sauce à l'orange et servir le reste en saucière.