

Gambas au piment d'Espelette et son velouté de petits pois chantilly menthe

Pour 4 personnes

- Entre 16 et 20 gambas décortiquées
 - Pointe de piment d'Espelette
 - 1 Kg de petits pois
 - 1 oignon
 - laurier
 - 3 c-s de crème liquide légère
 - 20 cl de crème liquide entière
 - 1 vingtaine de feuilles de menthe
 - Sel, poivre
 - Petites brochettes
-
- Pour commencer mettre les feuilles de menthe légèrement ciselées dans la crème et réserver au frigo.
 - Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile sans le colorer.
 - Ajouter les petits pois, le laurier, un peu d'eau et cuire à feu doux pendant 20 minutes environ
 - Passer la crème au chinois pour enlever toute la menthe et la mettre dans le siphon, insérer la cartouche de gaz, secouer et mettre au frais.
 - Une fois les petits pois cuits, retirer le laurier et les mettre dans le Blender avec une petite quantité du jus de cuisson, mixer, et rajouter du jus de cuisson jusqu'à avoir la consistance d'un velouté. Ajouter les 3 cuillères à soupe de crème, mixer et assaisonner à votre convenance.
 - Après avoir décortiquées et étêtées vos gambas (4 pour une entrée, 5 pour un plat) les faire revenir dans une poêle légèrement beurrée jusqu'à ce qu'elles soient roses des deux faces. Ajouter le piment d'Espelette
 - Mettre les gambas sur des petites brochettes
 - Servir le velouté tiède, disposer un peu de chantilly mentholée et une brochette.
 - Idéal pour une entrée, à accompagner d'un bol de riz pour un plat.
 - Régal assuré ! Bon appétit ...

