

Les élèves du Lycée KYOTO nous accompagnent chaque jour de la semaine académique.

Mardi 30 mars, les élèves nous proposent une recette « Brochette de Gambas, coulis de crustacés, compotée de fenouil »

**Ingrédients pour 4 personnes**      **Pour les brochettes :**

**Pour les brochettes :**

4 Brochettes bois  
8 petites tomates cerise  
1 Citron vert  
8 petites olives noires  
16 petites gambas  
10 cl Huile d'olive  
Sel et baies roses  
Gingembre frais

Tailler le citron vert en quatre dans la longueur, émincer en tranches fines. Réserver.

Décortiquer les gambas, réserver les carapaces, Monter les brochettes : piquer les différents ingrédients en les intercalant (tomate cerise, gambas, tranches de citron vert et olives noires). Mariner dans une plaque : arroser de jus de citron vert, d'huile d'olive, assaisonner, râper le gingembre frais et quelques zestes de citron vert. Au moment, sauter dans une poêle chaude avec huile d'olive bien chaude cuire quelques minutes sur chaque face.



**Pour le coulis de crustacés :**

10 cl Huile d'olive  
1 gousse d'ail  
2 Echalotes  
Aneth  
5cl Alcool anisé  
250cl Crème liquide

**Pour le coulis de crustacés :**



Dans une casserole, suer les échalotes ciselées et l'ail écrasé à l'huile d'olive, Ajouter les carapaces des gambas et colorer. Déglacer à l'alcool anisé, réduire, Crémier, ajouter l'aneth, laisser frémir 20 minutes. Mixer, passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

**Pour la compotée de fenouil :**

20g Beurre  
20g Echalote  
1 gousse d'ail.  
4 pce Fenouil bulbe  
20cl Crème liquide

**Pour la compotée de fenouil :**

Laver les fenouils, retirer le trognon dur, émincé finement. Dans un rondau bas, suer les échalotes ciselées et l'ail écrasé au beurre, ajouter le fenouil émincé avec un fond d'eau, assaisonner et couvrir d'un cercle en papier sulfurisé. Cuire à feu doux, environ 40 minutes. Crémier, assaisonner, réduire et réserver.

