

Cannelloni de courgettes au tourteau

gambas rôties à la plancha et huile d'olive, pesto de coquillages et herbes fraîches

Ingrédients :

- 12 pièces de gambas n°1
- 12 pétales de tomates confites
- 24 olivettes Taggiasca
- 18 câpres à queue
- 18 pièces de palourdes
- 5 cl de vin blanc
- 1/2 botte d'aneth
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte ciboulette
- QS Noir de Balsamique
- QS Pistou de basilic
- QS d'huile d'olive cuisson du moulin Castelas
- QS d'huile d'olive AOC du moulin Castelas

Cannelloni de courgette :

- 300 g de courgette
- 150 g de chair de tourteau
- 25 cl de crème fouettée
- 1/4 de botte de coriandre fraîche
- 7 feuilles de gélatine
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de moutarde
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 20 cl d'huile d'olive de la Vallée des Baux
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- QS sel, poivre, Tabasco

Lait de concombre :

- 50 g de concombre
- 8 g de vinaigre blanc
- 10 g d'oignons jaunes émincés
- 25 g de jus d'orange
- 0,5 g de curry
- 2 g de curcuma
- 15 g d'huile de pépins de raisins
- 40 g de fromage blanc 20 %
- 30 g de crème liquide
- QS sel, poivre



LAIT DE CONCOMBRE Mélanger tous les ingrédients puis mixer et passer au chinois, réserver au froid.

Confectionner une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre de Xérès, l'huile de pépins de raisin et l'huile d'olive. Mettre les feuilles de gélatine à tremper minimum 20 minutes et faire bouillir un petit peu de crème que l'on aura prélevé avant de la foisonner. Faire fondre la gélatine dans la crème bouillie et l'incorporer délicatement dans la crème fouettée. Mélanger la mayonnaise avec la chair de tourteau et la coriandre ciselée, puis incorporer la crème fouettée, réserver en poche au froid.

COURGETTES Tailler de longues tranches fines de courgettes à l'aide d'une mandoline, faire bouillir une grande quantité d'eau salée et plonger quelques secondes les lamelles de courgettes et les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée. Les égoutter et les débarrasser sur un linge absorbant. Étaler une bande de papier film puis chevaucher des lamelles de courgettes sur 40 cm, à la poche déposer au centre de cette bande de courgette, un tube d'appareil tourteau, rouler ensuite à l'aide du papier film, réserver au froid.

Décortiquer et préparer les queues de gambas, équeuter et laver les herbes. Préparer vos assiettes avec vos rouleaux de courgettes, les olives, les tomates confites, les câpres, le trait de sauce concombre.

Dans une poêle bien chaude, disposer les queues de crevettes assaisonnées ainsi que les têtes, au même moment ouvrir les palourdes en quelques minutes avec un peu de vin blanc. Au bout d'une minute, déglacer les gambas avec l'huile d'olive de cuisson et les retourner, puis finir la cuisson quelques minutes. Débarrasser et égoutter sur un papier absorbant.

DRESSAGE Disposer vos crevettes et les palourdes harmonieusement sur vos assiettes, finir avec les herbes ainsi que le pistou et le noir de Balsamique.