

# La Recette de Alain Paton

*Je vous propose pour la rentrée, une recette de mon ami Pierre Etienne VERON, désormais cuisinier à domicile.*

## Gambas agrémentées à la poudre d'orange



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 grosses gambas
- 2 belles oranges
- Du sucre, de l'eau, de l'huile d'olive, de tournesol, de noisettes
- Du vinaigre de vin, sel fin, poivre blanc
- Une belle botte de cresson.

### Préparation :

Laver les oranges et prélever à l'aide d'un économe des zestes de 1.5cm de largeur sur 6 cm de longueur.

Cuire doucement les zestes dans une casserole avec 70 grammes de sucre et 25cl d'eau. Vous obtenez un sirop épais au bout de plusieurs minutes. Sortir les zestes et les poser sur une plaque de cuisson très légèrement graissée à l'huile de tournesol. Cuire 30 minutes au four environ à 110°. Les zestes après refroidissement doivent être cassants. Cette opération peut se faire la veille.

### Pour le plat :

Séparez la tête et la queue des gambas, décortiquez à crus les queues, faire une légère incision sur le dos pour ôter le boyau noir.

Equeutez lavez et épongez votre cresson.

Préparez votre vinaigrette avec sel, poivre, vinaigre, huile de tournesol et de noisettes.

Ecrasez vos zestes pour en faire de la poudre, les placez dans une assiette plate.

Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle, salez et poivrez vos crevettes, les cuire 40 secondes dans l'huile chaude de chaque côté. Les sortir et les passez ensuite en appuyant dans la poudre d'orange sur les deux faces. Vérifiez l'huile de votre poêle qui doit être claire, sinon la jeter, et en remettre de nouveau mais cette fois à feu modéré 30 secondes de chaque côté environ.

Assaisonnez votre cresson et le placez au centre de vos assiettes, disposez vos gambas dessus et servir avec un rosé sec bien frais en souvenir de vos vacances.