

Gaspacho blanc et gambas de Méditerranée panées d'amandes



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le gaspacho :

1 litre de lait, ½ litre de lait d'amande, 4 tranches de pain de mie sans la croûte, 200g d'ail épluché et dégermé, Maïzena, huile d'olive, vinaigre de Xeres, assaisonnement

Finition :

Fleurs de capucine, 1 oignon doux, huile d'olive, fleur de sel

Pour les gambas :

18 gambas, sel, piment d'Espelette, farine, 1 œuf, amande en poudre, huile pour la friture

Le gaspacho :

Blanchir à l'eau salée les gousses d'ail. Lorsqu'elles sont tendres, les égoutter et les ajouter au lait et lait d'amande. Assaisonner et cuire 2mn. Ajouter le pain de mie. Laisser s'imbiber le pain avant d'ajouter un petit verre d'huile d'olive et un gros trait de vinaigre de xérès.

Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Rajouter un peu de Maïzena si la soupe est trop liquide et du lait si elle est trop épaisse.

Laisser refroidir au froid.

Les gambas :

Séparer les têtes des queues des gambas. Décortiquer les queues et les assaisonner d'un peu de sel et de piment. Garder les têtes pour une autre préparation. Paner les queues à l'anglaise en les enrobant successivement de farine, œuf battu et poudre d'amande.

Au dernier moment, les frire dans un bain d'huile à 180°.

Dressage

Répartir le gaspacho glacé dans 6 bols. Garnir de pétales de fleurs de capucine, de fines juliennes d'oignon nouveau et d'un bon trait d'huile d'olive.

Finir avec quelques grains de fleur de sel. Servir les gambas à côté.