

Gambas aux agrumes et à l'estragon,

salade d'asperges croquantes

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 5 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 24 gambas
- 3 pamplemousses
- 3 oranges
- 2 branches d'estragon
- Piment d'Espelette
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture

- 6 asperges vertes
- 2 cuil. à café de vinaigre de vin
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel

MATÉRIEL Alfapac

- Papier cuisson

Laver, sécher, puis effeuiller l'estragon.

À l'aide d'un couteau, peler à vif les agrumes, prélever les quartiers de fruits sans peau et sans pépin. Décortiquer les gambas en enlevant le boyau noir et en laissant un morceau de carapace au bout de la queue.

Couper les pointes des asperges vertes et ôter la partie dure du pied. À l'aide d'un économe, tailler de fines lamelles d'asperges et les conserver au réfrigérateur dans un bol d'eau froide jusqu'au moment de servir.

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7/8).

Découper six grands carrés dans le papier cuisson. Répartir les quartiers d'agrumes au centre des carrés de papier cuisson, parsemer de feuilles d'estragon, puis déposer les gambas. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Arroser d'un filet d'huile d'olive et fermer les papillotes en repliant le papier. Faire cuire au four à 220 °C (th. 7/8) pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, égoutter les asperges. Émulsionner dans un bol le vinaigre de vin, le sel et l'huile d'olive, puis assaisonner les asperges.

Servir les papillotes avec la salade d'asperges fraîches.



Le plus du Chef

Cette recette est également délicieuse en ajoutant des petits morceaux de saumon frais dans les papillotes.

