



Gambas aux herbes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	12 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Gambas Café de Paris

Café de Paris

- 1 échalote, ciselée
- 1 gousse d'ail, écrasée
- Huile d'olive pour la cuisson
- 75 g de beurre mou
- 30 g d'un mélange d'herbes aromatiques (par ex. basilic, aneth, cerfeuil, marjolaine, persil, sauge), ciselées
- 2 cs de moutarde
- 1 cs de sauce Worcestershire
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre
- 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne
- 1 citron non traité, un peu de zeste râpé

Gambas

- 12 queues de gambas crues (env. 500 g), déveinées
- 10 tomates cerises, coupées en quatre

Dressage

- 1 bouquet de ciboulette, ciselée





Café de Paris

Faire dorer l'échalote et l'ail à feu moyen dans une poêle et un peu d'huile d'olive. Laisser refroidir.

Dans un bol, détendre le beurre en pommade à l'aide d'un fouet. Ajouter tous les ingrédients, mélanger.

Gambas

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud avec vapeur à 230 °C.

Disposer les gambas et les tomates dans un moule en porcelaine. Déposer dessus le beurre Café de Paris.

Cuire sur une grille au niveau moyen pendant 12 minutes.

Dressage

Décorer les gambas aux herbes aromatiques de ciboulette.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 12 min

Accessoires

Plat en porcelaine de 1 l environ

Grille

Informations complémentaires

Créée le

08.08.2025

