

GAMBAS AUX PÊCHES ET ROSÉ DE PROVENCE POÊLÉE DE LÉGUMES PROVENCAUX

Par le chef Stéphane SAVORGAN

du restaurant MILLESIMES 62

75014 Paris

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

12 gambas Black Tiger

250 g de pêches

350g de courgettes

350g d'aubergines

150 g de poivrons rouges et verts

80 g d'échalotes

2 gousses d'ail

1 citron vert

1 botte de coriandre

1 poignée de graines de pavot bleu

15 cl de rosé de Provence

15 cl d'huile d'olive

50 g de mesclun

50 g de beurre

Sel et poivre



PRÉPARATION

Préparation des légumes :

Laver, couper en brunoise, courgettes, aubergines et poivrons.

Eplucher et ciseler l'échalote.

Préparation des pêches:

Mettre une casserole d'eau à chauffer. A ébullition, plonger les pêches quelques secondes dans l'eau chaude puis les retirer et plonger les dans un bol d'eau froide avec des glaçons. Retirer la peau des pêches, les couper en quartiers.

Cuisson :

Dans une sauteuse, mettre l'huile à chauffer et faire revenir séparément l'échalote, les poivrons, les courgettes, et les aubergines. En fin de cuisson ajouter quelques feuilles de coriandre et réserver.

Séparément, cuire les gambas à l'huile d'olive et en cours de cuisson, ajouter les pêches.

Déglacer avec le vin, débarrasser les gambas et les pêches, laisser réduire de moitié la préparation que vous monterez, ensuite, au beurre.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser les légumes avec un emporte pièce, disposer les gambas et les pêches, puis napper avec la sauce. Disposer quelques feuilles de mesclun.

ACCORD MET & VIN

Vin Corse, Patrimoine rosé

RESTAURANT MILLESIMES 62

13 place de Catalogne - 75014 PARIS

T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : contact@millesimes62.com

Site internet : www.millesimes62.com

RESTO
PARTNER
L'art de l'accord mets & vin