FABRICE - D - DURAIN

Crémeux de Gambas et saumon fumé aux petits légumes et yuzu et son taboulé aux trois quinoas

Ingrédients pour 4 Personnes:

Crémeux gambas :

8 Gambas	80 gr de saumon fumé
160 gr de philadelphia	60 gr de pois gourmand
40 gr de carotte	40 gr de courgette
2 cuillères à soupe de Yuzu	1 zeste de citron vert
Sel	Piment d'Espelette

Pour le Taboulé :

120 gr de Quinoa	50 gr de concombre
30 gr de carotte	30 gr de poivron rouge
1 cuillère à soupe de yuzu	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 feuilles de menthe	8 feuilles de coriandre
Sel	Piment d'Espelette

Bien laver le quinoa et bien l'égoutter puis mettre à cuire le quinoa dans 200 ml d'eau bouillante et salée, pendant 10 minutes à feu doux et à couvert

Laisser reposer 10 minutes puis égoutter et rafraichir

Décortiquer les gambas et les cuire 5 minutes dans de l'eau frémissante et salée et les faire rafraichir immédiatement

Découper les pois gourmands dans la largeur et très fin, les carottes et les courgettes en petite brunoise et les faire suer 4 à 5 minutes à l'huile d'olive puis rafraichir

Couper le saumon en petits dès ainsi que les gambas et mélanger le tout dans le Philadelphia et ajouter le yuzu et le zeste de citron vert, sel et piment d'Espelette et les légumes
Maintenir au frais

Couper les carottes et poivon en petite brunoise, suer 2 à 3 minutes et rafraichir
Ajouter au quinoa ainsi que le concombre tailler de même

Hacher la menthe et coriandre et mélanger le tout avec l'huile d'olive, le yuzu, sel et piment d'Espelette

Dresser à votre convenance soit en petite verrine ou assiette