



FICHE TECHNIQUE DE RECETTES

Gambas en kadaïf émulsion mascarpone, menthe et curry

NOMBRE DE PORTIONS 10

DENREES	Quantités
10 gambas 200 g de kadaïf Qs de sel Qs de poivre 2 œufs 20 cl d huile de friture	
50 g de mascarpone 100 gr de crème Qs de sel Qs de poivre 1 citron vert pour la décoration 10 feuilles de menthe hachée	

MISE EN OEUVRE

Décortiquer les gambas et garder le dernier anneau, les assaisonner.

Etaler le kadaïf et rouler les gambas dedans, badigeonner avec l'œuf et les faire cuire

Dans l'huile bien chaude, éponger sur papier absorbant et réserver

Dans un bac, mixer le mascarpone jusqu'à la consistance d'une chantilly (ferme), saler et poivrer, ajouter la menthe et le curry, réserver en poche

Dans une petite coupe, dresser la gambas et l'émulsion