

SALADE DE GAMBAS AU PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE ZHEN JIANG

KING PRAWNS SALAD WITH POMELO AND ZHEN JIANG VINAIGRETTE

4 


Blanc
White



Justin QUEK
Taipei / Justin's Signatures



INGRÉDIENTS

- 80 g de mesclun
- 4 gambas (100 grammes)
- 60 g de pamplemousse
- 8 pois mange-tout (ou pois chinois)
- 20 g de julienne de carotte
- 4 tomates cerises pelées
- 8 g d'échalotes hachées
- 8 g de ciboulette hachée
- 4 g de gingembre râpé
- 20 ml de vinaigrette Zhen Jiang
- Sel, poivre

Vinaigrette Zhen Jiang

- 140 ml de vinaigre Zhen Jiang
- 25 g de sucre
- 25 ml de jus de citron
- 5 g (1 c. à café) de jus de gingembre
- Sel, poivre
- 90 ml d'huile d'olive
- 90 ml d'huile de maïs



INGREDIENTS

- 80 g mesclun leaves
- 4 (100 g) king prawns
- 60 g pomelo
- 8 snow pea
- 20 g carrot julienne
- 4 peeled cherry tomatoes
- 8 g chopped shallots
- 8 g chopped chive
- 4 g grated ginger
- 20 ml Zhen Jiang vinaigrette
- Salt and pepper to taste

Zhen Jiang vinaigrette

- 140 ml Zhen Jiang vinegar
- 25 g sugar
- 25 ml lime juice
- 5 g ginger juice
- Salt and pepper to taste
- 90 ml olive oil
- 90 ml corn oil



PRÉPARATION

- 1 - Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire les pois mange-tout jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Refroidissez-les dans de l'eau glacée et égouttez-les. Taillez les mange-tout et la carotte en julienne. Faites blanchir les tomates cerises pendant 15 secondes, refroidissez-les dans de l'eau glacée, puis pelez-les. Coupez-les en deux. Faites cuire les gambas à la vapeur, refroidissez-les dans de l'eau glacée, décortiquez-les et coupez-les en tranches.
- 2 - Dans un saladier, mélangez le mesclun, les échalotes et la ciboulette hachées, le gingembre râpé, le pamplemousse, les gambas, les tomates cerises, les mange-tout et la julienne de carotte avec la vinaigrette Zheng Jiang. Vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez du sel et du poivre si nécessaire.
- 3 - Disposez la salade dans des verrines et servez glacé.

METHOD

- 1 - In a salted boiling water, cook snow pea until tender. Refresh in ice water and drain. Slice the snow pea and carrot into julienne. Blanch the cherry tomatoes for 15 seconds, refresh in ice water then peel off the skin. Cut them into two. Steamed the king prawns, refresh in ice water, peel the prawns and cut them into slices.
- 2 - In a mixing bowl, toss the mesclun, chopped shallots, chive grated ginger, pomelo, king prawns, cherry tomatoes, snow pea, carrot julienne with Zheng Jiang vinaigrette. Taste the seasoning. Add salt and pepper if necessary.
- 3 - Spread the salad in the center of each verrine and serves chill.

A servir avec / To be served with

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION