

Rafraîchi de gambas et chèvre frais à l'estragon

Pour 4 personnes
Préparation 45 min

Préparation

Mousse de chèvre

- Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Vinaigrette

- Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement et réserver.

DRESSAGE

- Dans une assiette déposer la mousse de chèvre aux gambas, ajouter les gambas, la sucrose et les segments d'orange.
- Ajouter quelques points de vinaigrette et le râpé de citron vert.

Ingrédients

Mousse de chèvre

- 4 gambas en petits morceaux
- 6 petits chèvres doux Président Professionnel
- 50 g de crème montée
- 25 g de mascarpone Galbani Professionale
- 1/4 botte d'estragon frais ciselé
- 50 g de concombre en dés
- 1 jus de citron vert
- 1 râpé de citron vert

Finition et dressage

- 12 pièces de gambas cuites

- 2 pièces de salade sucrine
- 8 segments d'orange
- 1 râpé de citron vert

Vinaigrette

- 4 dl de bisque de gambas ou homard
- 2 CS d'huile d'olive
- 1 CS de vinaigre balsamique
- Sel, poivre