

Nems de gambas par Paul Bocuse

Lors de mes recherches, j'ai découvert, par hasard, une recette de nems de gambas signée **Paul Bocuse**. (*La France des chefs*, éditions Flammarion).

Je vous la livre sans la modifier, bien sûr. Mes notes personnelles apparaissent *en italique et en bleu*

Composition pour 4 personnes

- 16 belles gambas crues
- 8 feuilles de brick
- 2 belles carottes
- 150 g de céleri rave
- 150 g de fenouil bulbe
- 100 g de champignons noirs (*champignons chinois*)
- 16 feuilles de menthe fraîche
- Sel et poivre

Marinade

- 10 cl d'huile d'arachide
- 1 cuiller à café de pâte de curry (*pâte de curry vert, sans doute*)
- 2 branches de coriandre fraîches hachées
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre

Sauce au caramel

- 1 carotte
- 1 gousse d'ail hachée
- 15 cl de nuoc-mâm
- 5 morceaux de sucre
- 10 cuillers à soupe d'eau
- 1 pincée de « piment paillette » (*ou autre piment...*)
- Sel et poivre

Préparation

- **La veille** : Décortiquer les gambas et les mettre à mariner une nuit au réfrigérateur avec tous les ingrédients de la marinade, dans un plat recouvert d'un film étirable.
- **Préparation de la sauce** : Réunir dans une casserole le sucre et l'eau. Faire cuire à feu vif, lorsque le caramel est bien blond, arrêter le feu et verser le nuoc-mâm en remuant (*attention : risque d'éclaboussures et de brûlure*). Ajouter la gousse d'ail hachée, le piment et la carotte épluchée et taillée en julienne (*en filaments longs et minces*). Assaisonner de sel et poivre puis mélanger et laisser refroidir.

Réalisation

- Laver et éplucher les carottes, le céleri-rave, laver le fenouil. Émincer finement les champignons noirs. Tailler les légumes en julienne et les mélanger avec les champignons
- Découper les feuilles de brick en 2
- Rouler les demi-feuilles de brick garnies d'un peu de julienne de légumes, d'une feuille de menthe humidifiée et d'une gamba. Former des petits rouleaux réguliers en prenant soin de les rouler pour enfermer la garniture à l'intérieur.
- Plonger les nems 4 par 4 dans le bain de friture à 170°C en les remuant de temps en temps avec une araignée. Les égoutter sur papier absorbant, les saler et les poivrer.
- Servir les nems bien chauds et dorés avec la sauce au caramel

Nota personnel : *Il est sans doute possible de les cuire à la poêle dans un peu de l'huile d'arachide.*

Ou de les badigeonner d'huile d'arachide avec un pinceau et de les cuire 5 à 8 minutes à four bien chaud (220°C–Th 7-8)