

Crevettes géantes rôties aux épices sur un taboulé de boulgour aux herbes fraîches, coulis de poivrons rouges



Photos Catherine Linkens/The Image Factory



J'utilise des gambas, qui sont des gambas sauvages 10-20, un superbe produit, plus beau que des langoustines, dit Sébastien Leroy. Quant aux poivrons, je préfère les peler au couteau économique après les avoir coupés en quatre. C'est plus facile que de les mettre au four traditionnel ou au micro-ondes.

Ingrédients pour 4 personnes

16 grosses gambas épluchées
 Un mélange d'épices (cumin, piment d'Espelette, poivre de Jamaïque, curry)
 300 gr de boulgour
 4 tomates émondées et coupées en dés
 Un mélange d'herbes fraîches (menthe, basilic, aneth, ciboulette, coriandre)
 Le jus d'un citron
 Huile d'olive
 1 poivron rouge
 Quelques pistils de safran

Préparation

Le taboulé:

1. Mouillez le boulgour à l'eau chaude à hauteur et ajoutez quelques pistils de safran, couvrez d'un papier film et laissez reposer environ 15 minutes en remuant de temps en temps. Egouttez pour enlever l'eau restante.

2. Ciselez les différentes herbes.

3. Ajoutez au boulgour les tomates, les herbes ciselées, l'huile d'olive et le citron. Assaisonnez avec du sel et du poivre et un peu du mélange d'épices.

Réservez au frais.

Le coulis de poivron:

Coupez le poivron en quatre, pelez-le et blanchissez-le quelques minutes, égouttez et laissez refroidir. Mixez-le avec un peu d'eau, assaisonnez et montez à l'huile d'olive.

Les gambas

4. Poêlez les gambas au beurre frais quelques minutes de chaque côté, après les avoir retournées, assaisonnez avec les épices et un peu de sel, arrosez avec le beurre.

Déposez les gambas sur le taboulé et décorez avec le coulis de poivron au gré de votre fantaisie.



Le Petit-Fils

Directeurs-proprétaires : Sébastien Leroy et Clarisse et Laurent Tournay

Chef : Sébastien Leroy

Rue de l'Abbaye, 13A - 1380 Lasne

Tél : 02/633 41 71

Fax : 02/633 51 11

Veranda et terrasse : 40 couverts

Salle : 30 couverts - banquets : 30 couverts

Lunch : 17 € (entrée, plat, dessert)

Menu Découverte : 3 services 40 € -

4 services : 52 € - 5 services : 58 €

(avec multichoix) Menu Petit-fils : 39 € -

3 services vins compris

