



Bouillon de Gambas

Recette pour 1 litre bouillon :

- | | | |
|---|-----------------------------|---------------------------------|
| - Bouillon de légumes : 1 litre et demi | - Céleri : une demi-branche | - Poivre de Séchuan : 4 grains |
| - Gambas : 400g | - Beurre : 30g | - Bois d'Inde : 3 grains |
| - Oignon : 1 | Épices : | - Macis : 1 toute petite écorce |
| - Ail : 5 gousses (en chemise) | - Poivre gris : 6 grains | |

Progression :



① Décortiquer les gambas

Commencer par décortiquer les gambas : couper la tête et la queue puis faire une incision dans le dos de bas en haut de la bête (pas trop profonde), pour d'une part, lui enlever le boyau (ce qui ressemble à un fil noir) et d'autre part l'extirper de sa carapace.



② Tailler les carapaces

Stocker les gambas sans carapace, pour une autre recette. Éplucher l'oignon, le couper grossièrement, le réserver. Découper les têtes en deux dans le sens de la longueur, et cela afin d'obtenir le maximum de puissance en goût pendant la cuisson.



③ Faire colorer les carapaces

Faire chauffer quatre cuillères d'huile dans une cocotte, lorsqu'elle est bien chaude ajouter 30g de beurre, puis bien faire colorer les carapaces sur feu vif, baisser ensuite le feu sur moyen et ajouter le reste des ingrédients : l'oignon, les gousses d'ail, la demi-branche de céleri et les épices, laisser revenir cinq minutes en remuant sans cesse.



④ Faire bouillir à petits bouillons

Couvrir avec le litre et demi de bouillon de légumes puis faire bouillir à petits bouillons pendant 30 minutes. Assaisonner à votre convenance.

Fermer votre cocotte avec un couvercle, et laisser infuser, pendant vingt minutes (bien récupérer l'eau condensée sous le couvercle, c'est elle qui emprisonne le plus de molécules sapides (goût)).



⑤ Filtrer

Filtrer le bouillon à l'aide d'une passoire ou d'une passette, et écraser bien les carapaces afin d'obtenir le maximum de jus.



⑥ Et voilà 1 litre !!! ...

Laisser refroidir. Et voilà 1 litre de bouillon de gambas qui servira de base dans différentes recettes du blog.