



## GAMBAS ROTIE A LA POITRINE DE PORC

*Avocat tiède, Salade roquette, Sauce à la moutarde fruits de la passion*

Ingrédients	Quantités	Progression
Gambas	3 / pers.	Enlever la couenne de la poitrine et couper finement sur la trancheuse. Décortiquer les gambas, puis enrouler chaque queue dans une tranche de poitrine fumée. Assaisonner avec du sel et du poivre, faire sauter dans un peu d'huile d'olive pour rendre la poitrine croustillante.
Poitrine de porc fumée	1	
<u>Réduction passion</u>		Réunir tous les ingrédients dans une russe à fond épais, porter à ébullition et laisser réduire, jusqu'à ce que l'équilibre se fasse entre l'acidité des fruits de la passion et le sucre. Passer au chinois étamine en exprimant au maximum.
Purée de passion	1 kg	
Sucre semoule	200 g	
<u>Moutarde acidulée</u>		Mélanger la poudre de moutarde et l'eau et laisser reposer 5 minutes, ensuite avec une spatule ajouter la moutarde de Dijon, puis le sirop de passion et le sel.
Poudre de moutarde	25 g	
Eau froide	50 g	
Moutarde de Dijon	35 g	
Réduction passion	250 g	
Sel	10 g	
<u>Miel</u>		Faire torréfier le cumin dans une poêle, ajouter le miel et le piment, porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser pendant un 1/4 d'heure, puis passer au chinois étamine en exprimant au maximum.
Miel	600 g	
Cumin chinois	50 g	

### Pour le service

Tailler en éventail un quartier d'avocat ou de papaye, l'assaisonner avec du poivre du moulin du sel et un peu d'huile d'olive et tiédir sous la salamandre.