

RECETTE

Ajo Blanco

Une recette de Josselin Dubourg



Pour 2 personnes



Ajo blanco :

- 150 g de pain de mie ou pain rassis.
- 250 g d'amandes émondées.
- 2 gousses d'ail.
- 5 cl de vinaigre de Xérès.
- 30 cl d'eau très froide.
- sel et poivre
- Raisin blanc
- Jeunes pousses de petit pois



Mettre tous les ingrédients dans le blender. Laisser le pain s'imprégner quelques minutes avec tout le mélange.

Une fois tous les ingrédients bien imprégnés, mixer et ajouter de l'eau au fur et à mesure afin d'obtenir un mélange homogène et lisse.

Voilà votre Ajo Blanco est prêt !

Gambas :

- 4 Gambas
- Huile d'olive à l'ail noir.
- Zestes de citron jaune.



Décortiquer les gambas en réservant les carcasses pour un superbe bouillon pour une autre recette.

Couper les gambas en deux afin d'enlever l'intestin et les mettre à mariner dans le mélange huile d'olive à l'ail noir et zestes de citron.

Faire chauffer une poêle avec une belle noisette de beurre et snacker seulement 2 min les gambas seulement d'un côté.

Sumac :

Mix d'épices très fruité et acidulé. Vous pouvez en trouver dans toutes les épiceries fines ou spécialisées.

Dressage :

Étaler au centre de l'assiette l'ajo blanco puis disposer les gambas côté snacké vers le dessus. Ajouter quelques jeunes pousses. Pour la touche finale, saupoudrer de sumac puis ajouter le jus de cuisson des gambas.



**Josselin
DUBOURG**

**Candidat Objectif Top Chef saison 8
et**

Chef à La Paillette des criques à Giens

Passionné de cuisine, Josselin Dubourg s'est fait remarqué dans la célèbre émission de Philippe Etchebest.

Autodidacte mais curieux, inventif et surtout tombé en amour pour le bon goût, il aime associer classiques de la cuisine française, épices et saveurs exotiques.