

Gambas aux artichauts et chorizo

Ingrédients : pour 6 personnes

- 600 g de gambas
- 600 g de fonds d'artichauts
- 150 g de chorizo
- Le jus d'un gros citron
- 90 g de raisins secs
- 1 et 1/2 cuillère à soupe d'estragon
- sel et poivre
- mâche



Préparation :

- Faire gonfler les raisins dans un grand verre d'eau chaude pendant 30 minutes. Les égoutter et les mettre ensuite à mariner avec le jus de citron et l'estragon.
- Cuire les fonds d'artichauts pendant 10 minutes dans de l'eau salée.
- Pendant ce temps décortiquer les gambas.
- Détailler le chorizo en lamelles et faire revenir dans une poêle après y avoir ajouté un filet d'huile. Quand les lamelles sont croustillantes, ajouter les gambas décortiqués et les faire s'imprégner de la sauce du chorizo jusqu'à ce qu'elles ne soient plus translucides.

Dressage : Egoutter les fonds d'artichauts. Placer un fond d'artichaut au milieu de l'assiette. Couper le reste en petits dés et les placer sur le fond de l'artichaut et arroser le tout de la marinade au citron. Puis répartir gambas et chorizo autour du fond d'artichaut. Décorer d'un brin de mâche.

Variante : Les gambas peuvent être remplacées par des langoustines