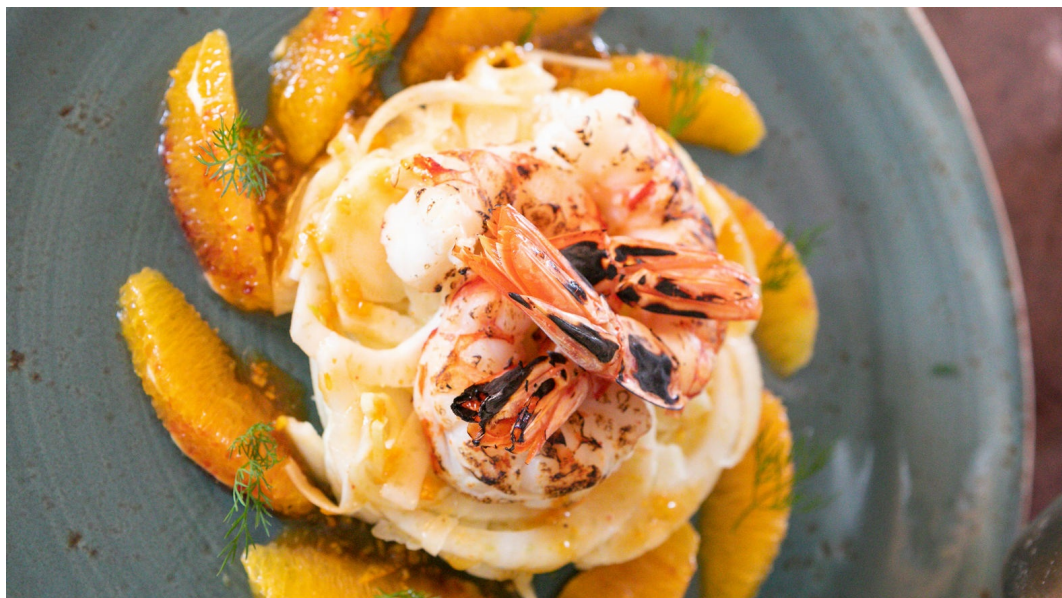


## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Gambas en salade de fenouil et orange sanguine



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

### Ingrédients Pour 4 personnes

- 3 beaux fenouils
- 2 oranges sanguines
- 12 gambas
- 1 gros citron bio
- 3 c. à s. d'huile d'olive + 1 filet pour la vinaigrette
- Fleur de sel

- 2 pincées de piment d'Espelette
- Graines de fenouil moulues
- 2 c. à c. de fleurs d'oranger

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez les fenouils et faites des tranches de 3 mm environ à la mandoline.
3. Dans un saladier faites mariner les tranches avec l'huile d'olive, le jus du citron, les graines de fenouil, le piment d'Espelette, la fleur d'oranger et la fleur de sel. Laissez mariner 15 minutes.
4. Épluchez les oranges sanguines, prélevez des suprêmes et réservez. Déposez des rondelles d'orange sur le tamis du Vitaliseur et posez les gambas dessus. Laissez cuire 45 secondes.
5. Faites avec un zeste de l'orange une brunoise. Avec le cœur restant de l'orange faites un jus. Faites réduire le jus ajoutez l'huile d'olive restante et 1 pincée de fleur de sel. Ajoutez la brunoise et réservez.
6. Dans un cercle, déposez le fenouil entouré des suprêmes et déposez dessus les gambas. Assaisonnez avec la vinaigrette. Faites de même dans les autres assiettes.

**Astuces :**

*Pour cette recette du [magazine 95°#21](#), le chef, [Denis Fetisson](#), conseille l'huile d'olive Château Virant. Le temps de marinade ne doit pas excéder 15 minutes, pour éviter de trop cuire le fenouil. Pour apporter une saveur supplémentaire le chef flambe les gambas au chalumeau en brûlant plus précisément la queue. Cette action déclenche une odeur plus gourmande.*

Vous allez aussi aimer ...

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Pain au sarrasin

Compote de fraise, myrtille et patate douce

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram