



Thomas Limmacher

Le Baechel-Brunn, restaurant familial qui fut auparavant une grange, a procédé à plusieurs transformations pour proposer un cadre contemporain, clair et spacieux, unique dans la région. Thomas Limmacher a longtemps cherché une présentation originale pour ses gambas. C'est pour cela qu'il a inventé, avec son ami menuisier, une gondole de bois qui lui rappelle des souvenirs bien secrets de son jardin. A souligner pour son originalité, cette recette est un must pour surprendre vos amis.

Gondole de gambas aux asperges vertes

Caramel balsamique et nectar de gambas



Pour 4 personnes

- 4 gambas géantes
- 12 gambas taille 16-20
- 12 asperges vertes
- Quelques pétales de tomates confites
- Cœurs d'artichauts marinés à l'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 2 tomates
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates
- 20 cl de Noilly Prat
- 20 cl de lait de coco
- 10 cl de crème fraîche
- Vinaigre balsamique
- Sucre roux
- Cerfeuil
- Coriandre fraîche
- Grains de badiane

Dans une casserole, réduire le vinaigre balsamique et le sucre roux jusqu'à une consistance sirupeuse. Décortiquer les gambas (garder les carcasses) en veillant à ôter le boyau en incisant le dos des gambas. Hacher les échalotes et l'ail. Les faire suer dans l'huile d'olive. Ajouter les carcasses de gambas et laisser suer. Mettre les tomates coupées, du cerfeuil et de la coriandre ciselés, quelques grains de badiane. Déglacer avec le Noilly Prat et laisser réduire de moitié. Mouiller à hauteur, incorporer le concentré de tomates. Puis ajouter le lait de coco et la crème et laisser réduire. Passer au chinois fin.

Peler puis blanchir (3 à 4 min.) les asperges vertes à l'eau bouillante, les rafraîchir dans de l'eau glacée. Couper les artichauts en quatre.

Piquer sur une brochette les gambas géantes et les faire rôtir, ainsi que les petites, avec de l'huile d'olive.

Dans une autre poêle, réchauffer les artichauts, tomates confites et asperges avec de l'huile d'olive.

Dresser harmonieusement les asperges, les tomates et les artichauts. Arroser de caramel balsamique et poser les petites gambas poêlées. Sur une gondole, piquer la brochette avec la gamba géante, émulsionner le nectar au mixeur et le servir dans un verre. Déguster de suite.

Restaurant Baechel-Brunn

3, route de Soultz - 67250 Merkwiller-Pechelbronn - Tél. : 03 88 80 78 61

Ouvert tous les jours, sauf dimanche et lundi soir, mardi toute la journée. Fermeture estivale du 6 au 30 août.