

## GAMBAS JUSTE RÔTIES A LA POLENTA CREMEUSE ET AUX GIROLLES



### **Facile**

**Préparation: 20 mn dont 15 mn pour les girolles**

**Cuisson: 20 mn (5 + 10 + 5)**

### **Pour 4 personnes:**

12 à 15 gambas crues (surgelées pour moi)

2 petites échalotes nouvelles

30 g de noisettes

½ l de bouillon de volaille (maison ou en cube)

3 càs de crème fraîche allégée (2 + 2)

200 g de girolles

3 càc de beurre

1 càc d'huile de noisettes

Sel et poivre

Nettoyer les girolles au pinceau ou avec la pulpe du pouce. Couper le bout du pied et les passer très rapidement à sous un filet d'eau froide pour enlever les impuretés. Les égoutter tout de suite et les poser sur un linge ou du papier absorbant. Recouper les plus grosses en morceaux. Réserver.

Chauder la moitié du beurre à feu vif et faire sauter rapidement les girolles qui ne doivent surtout pas trop cuire. Les assaisonner avant de les enlever de la poêle en réservant l'eau de cuisson qu'elles ont rendu, à part..

Dans une poêle avec la càc de beurre restant, faire revenir les échalotes émincées finement. Dès qu'elles sont transparentes, les arroser avec le demi-litre de bouillon et le jus réservé. Porter à ébullition.

Dès que le liquide bout, verser la polenta en pluie en remuant constamment et tourner jusqu'à ce qu'elle se détache de parois.

Ajouter la moitié des noisettes concassées, la crème fraîche et l'huile de noisettes. Bien mélanger avant d'incorporer délicatement les 2/3 des girolles, saler, poivrer. Réserver en maintenant au chaud.

### **Finition:**

Décortiquer les gambas (dégelées éventuellement) en gardant le dernier anneau de la queue. Les cuire à feu assez vif jusqu'à ce qu'elles changent de couleur. Assaisonner de sel et poivre.

Réchauffer la polenta quelques secondes et la mouler au centre de l'assiette avec un emporte-pièce en la tassant bien. La recouvrir d'un petit dôme de girolles. Décorer éventuellement tout autour avec les plus petits champignons.