



# Salade de cèpes aux gambas



## Préparation de la salade de cèpes

Disposer les dés de cèpes bien égouttés sur une plaque en acier inox perforée et les saler. Ajouter une plaque en acier inox non perforée en dessous, comme bac de récupération. Introduire les cèpes au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire 6 minutes à la vapeur à 100°C. Retirer du four. Mélanger dans un saladier avec tous les autres ingrédients et remplir 4 anneaux. Garnir des quartiers de tomates dattes et réserver.

## Préparation des gambas

Disposer les gambas sur une plaque en acier inox non perforée et les saler. Introduire la plaque au niveau 1 du four préchauffé et faire cuire 3 minutes à la vapeur à 100°C. Retirer du four et réserver.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour la salade de cèpes

300 g de cèpes lavés et coupés en dés  
8 cs d'huile d'olive extra-vierge  
1 cs de vinaigre balsamique  
1 cs de vinaigre de sherry  
1 cs d'échalote finement hachée  
1 cs de ciboulette finement hachée  
8 tomates dattes, dont 4 coupées en quartiers et 4 coupées en deux pour la décoration  
1 gousse d'ail dégermée et pressée  
Sel, poivre

### Ingrédients pour les gambas

6 gambas décortiquées et coupées en deux  
Sel

### Ingrédients pour la fondue bruxelloise

300 g de choux de Bruxelles, émincés en lamelles, lavés, bien égouttés  
60 g de beurre  
1 petite botte de cerfeuil  
Sel, poivre



### **Préparation de la fondue bruxelloise**

Disposer les choux de Bruxelles préparés sur une plaque en acier inox non perforée. Introduire au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire à la vapeur pendant 25 minutes à 100 °C. Retirer du four, verser dans une passoire et bien laisser égoutter. Faire revenir à feu doux dans une sauteuse, avec le beurre, jusqu'à obtention d'une sauce liée. Saler, poivrer, puis retirer du feu. Mélanger avec le cerfeuil juste avant de servir.

### **Anrichten**

## **Présentation**

Répartir la fondue bruxelloise dans quatre assiettes.

Disposer les quatre anneaux de salade de cèpes sur ce lit de fondue.

Placer les moitiés de tomates dattes autour de la salade. Intercaler les gambas.

## **Réglage de cuisson pour la salade de cèpes**

Avec préchauffage - niveau 1

6 minutes | vapeur 100°C

## **Réglage de cuisson pour les gambas**

Avec préchauffage - niveau 1

3 minutes | vapeur 100°C

## **Réglage de cuisson pour la fondue bruxelloise**

Avec préchauffage - niveau 1

25 minutes | vapeur 100°C