

Chez Fred

LE RESTAURANT CHEZ FRED PASSE À L'HEURE D'ÉTÉ

Avec le retour des beaux jours, la carte du restaurant Chez Fred laisse place aux recettes de saison. Fraîcheur et légèreté sont au rendez-vous ! Découvrez les recettes estivales de l'indétrônable Chez Fred, la valeur sûre dans le coeur des parisiens.

Gambas snackées, Coco citronnelle :

Ingrédients :

- 3 grosses gambas / 150 gr
- 50 gr de Coriandre fraîche
- 5 bâtons de citronnelles
- 500 gr de crème liquide
- 500 gr de Lait de Coco
- 5 cuillères à soupe de Curry
- 3 cuillères à soupe de gingembre en poudre
- 5 gr de piment d'Espelette
- Sel/poivre
- 1 Kg de Riz basmati

Préparez la sauce en mélangeant le lait de coco et la crème liquide dans une casserole. Faites chauffer à feu doux. Ajoutez la citronnelle émincée et laissez infuser pendant quelques minutes.

Ensuite, ajoutez le curry, le gingembre en poudre, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Mélangez bien et mettez la sauce de côté. Faites bouillir 3 litres d'eau salée dans une grande casserole. Ajoutez le riz basmati et faites cuire selon les instructions sur l'emballage. Une fois cuit, égouttez le riz et réservez-le au chaud.

Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Ajoutez les gambas et faites-les cuire de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien rosées et légèrement croustillantes. Transférez immédiatement les gambas dans une assiette creuse.

Versez la sauce au coco et à la citronnelle à mi-hauteur de l'assiette creuse, enrobant partiellement les gambas. Parsemez le plat de coriandre fraîche ciselée pour une touche aromatique supplémentaire. Servez le riz basmati à part dans un bol.

Dégustez ce délicieux plat de Gambas snackées au lait de coco Citronnelle !



Chez Fred

La salade César revisitée

Ingrédients :

- Salade Romaine
- 50 gr de parmesan râpé grossièrement
- 3 grosses gambas / 150 gr
- croûtons
- 100 gr d'anchois
- 50 gr de jus de citron
- 500 gr de crème liquide 30 %
- 500 gr de mayonnaise
- 3 échalotes
- 300 gr de parmesan en poudre

Préparez la sauce César en mélangeant la mayonnaise, le jus de citron, la crème liquide, les anchois, le parmesan râpé et les échalotes dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Réservez au frais.

Faites mariner les gambas dans un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Faites-les griller des deux côtés dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien rosées et légèrement croustillantes.

Coupez la baguette de pain en petits morceaux pour préparer les croûtons. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites frire les morceaux de pain jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Ajoutez l'ail écrasé, du sel et du poivre pour assaisonner les croûtons. Réservez.

Mélangez la salade romaine avec la sauce César dans un saladier. Assurez-vous que les feuilles de salade soient bien enrobées de sauce. Disposez la salade dans une assiette plate. Saupoudrez généreusement de parmesan râpé grossièrement et disposez les morceaux de croûtons sur le dessus. Ajoutez les gambas pour compléter la salade.

Servez immédiatement et dégustez cette version rafraîchissante et savoureuse de la Salade César revisitée par Chez Fred.



crédits photo : offside

Chez Fred depuis 1945
190 bis boulevard Pereire, 75017 Paris
Instagram @chefred1945
Fermé à partir du 04 août 2023
01 45 74 20 48