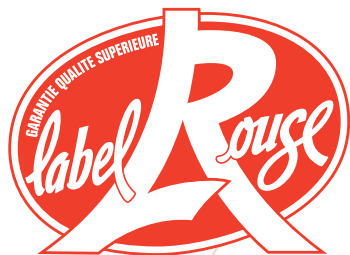


# Livret recettes

---

## Gambas Label Rouge élevées à Madagascar



Homologation N°LA/05/03



Ile rouge Nosy Mena  
11bis rue Balzac - 01 77 490 870  
unima.distribution@unima.com  
www.unima.com / www.nossibe.fr



# La gambas Nossi-Bé Sélection

## Découvrez son goût !

Madagascar, île de saveurs et d'arômes, située aux confins de l'océan indien, constitue un véritable paradis pour les gambas Nossi-Bé Sélection Label Rouge. Elevées dans les eaux pures de la mangrove qui borde le canal du Mozambique, elles bénéficient d'un écosystème parfait.

Déguster une gambas Nossi-Bé Sélection Label Rouge de Madagascar c'est le plaisir d'un goût exceptionnel.



## Un modèle unique d'aquaculture douce

La méthode adoptée il y a 15 ans par Nossi-Bé a fait ses preuves : il s'agit d'un éco-modèle d'aquaculture, basé sur l'élevage de petites quantités de crevettes (5 à 10 au m<sup>2</sup> contre plus de 100 à 200 en élevage intensif), dans de vastes bassins creusés à même la « tanne », immense étendue de terre vierge.

Dans le plus grand respect de la nature environnante, l'élevage pratiqué par Nossi-Bé est reconnu dans le monde pour favoriser le bien-être, la santé et la qualité gustative des gambas.

# Une alimentation

## contrôlée

L'alimentation des crevettes fait l'objet de toute l'attention des récoltants, c'est une alimentation mixte de haute qualité, basée sur la production naturelle des bassins et l'apport d'aliments composés d'origine marine et végétale. Cette alimentation est garantie sans OGM, sans additifs médicamenteux, ni farines animales terrestres



## Le Label Rouge :

### Un cahier des charges strict

- Les prétendants au Label Rouge doivent non seulement expliquer ce qu'ils font pour produire une gambas de haute qualité, mais également faire la preuve de sa qualité supérieure.

- L'engagement du maintien de la qualité : Le Label Rouge n'est jamais

acquis de façon définitive, le profil sensoriel du produit et les études consommateurs doivent être répétés régulièrement afin de prouver le maintien de cette qualité.

- Une garantie officielle : Le cahier des charges de la gambas Nossi-Bé Label Rouge a été soumis à l'expertise de spécialistes, puis examiné par la Commission Nationale des Labels et Certification. Après l'avis favorable de la commission, le cahier des charges a fait l'objet d'une homologation par arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche.



# Verrine

A préparer  
à l'avance

## de gambas à la vanille

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 mn + 4 h de repos au frais

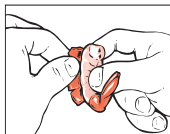
**50 cl de crème – 3 feuilles de gélatine – 6 gambas entières – une dizaine de gambas décortiquées – sel et poivre – 1 bâton de vanille naturelle / extrait naturel de vanille – 2 avocats très mûrs – noisettes concassées pour le décor**

- Faites chauffer la crème dans une casserole en y laissant infuser le bâton de vanille ou quelques gouttes d'extrait de vanille. Saler, poivrer et lorsque le mélange est chaud, ajoutez les feuilles de gélatine, préalablement trempées dans de l'eau froide et essorées. Mélangez bien et portez à ébullition. Retirez du feu, enlevez le bâton de vanille et laissez refroidir 5 minutes.
- Versez dans des verrines jusqu'à 1/3 de la hauteur et placez au froid pendant au moins 4 h.
- Juste avant de servir, répartissez les gambas décortiquées et coupées en petits morceaux sur la crème. Mixez les avocats, salez et poivrez puis ajoutez une couche de cette purée sur le dessus de vos verrines, décorez d'une gamba entière décortiquée et d'un peu de noisettes concassées.

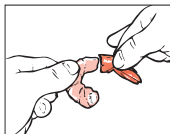
Pour obtenir une crevette entièrement décortiquée,



Détachez la tête en la coupant à la base de la tête et du corps,



retirez la carapace en l'ouvrant par le dessous du corps,



appuyez sur la queue pour faire glisser le reste de la chair.



Pour les apéritifs, conservez la carapace du dernier segment de la queue





# Gaspacho

## de tomates à la truffe et aux gambas

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 mn + 2 h de repos au frais

***Pour le gaspacho, il en existe de tout prêts, délicieux dans le commerce. Si vous avez le temps : 1 concombre – 1 poivron rouge – 1 poivron vert – 750 g de tomates – 3 gousses d'ail – 1 oignon – 1 bouquet de basilic frais – 200 g de mie de pain – 8 cuillères à soupe d'huile d'olive – 3 dl de bouillon de fond de volaille – ½ verre de vinaigre de Xérès – Sel et poivre – 5 gouttes de Tabasco. 6 gambas entières – une dizaine de gambas décortiquées – gressins – 8 cuillères à soupe d'huile parfumée à la truffe***

***En option : brisures de truffes pour décorer***

- Plongez quelques instants les tomates dans une casserole d'eau bouillante pour les peler plus facilement. Retirez les pépins pour ne garder que la chair que vous coupez en gros dés dans un saladier.
- Ajoutez les poivrons taillés en morceaux, après avoir enlevé les pépins et les parties blanches. Coupez le concombre en tronçons, en ôtant la partie centrale. Epluchez l'oignon et l'ail, détaillez-les grossièrement. Mélangez tous les légumes ensemble, salez, poivrez et ajoutez les huiles. Couvrez et laissez reposer 2 h au frais.
- Ajoutez le bouillon de volaille, le vinaigre, le Tabasco, quelques feuilles de basilic et la mie de pain et mixez finement le tout. Coupez les gambas décortiquées en petits morceaux et incorporez-les au mélange.
- Répartissez dans de jolis bols, décorez d'une gamba entière, d'un gressin, d'un filet de vinaigre sur le dessus et d'une feuille de basilic.







# Brochette

## de Saint-Jacques et gambas

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 mn

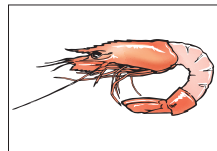
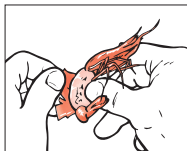
**36 gambas – 24 petites noix de Saint-Jacques sans corail –  
2 mangues bien mûres – 8 cuillères à soupe d'huile d'olive – sel  
et poivre – le jus de 2 citrons – 4 gousses d'ail écrasées –  
2 cuillères à café de gingembre frais râpé – 3 cuillères à soupe  
de miel – 12 piques en bois ou brochettes**

*On peut remplacer les mangues par des poires préalablement pochées.*

- Dans un saladier, mélangez l'huile, le jus de citron, le miel, l'ail écrasé et le gingembre frais.
- Décortiquez le corps des gambas en ne conservant que la tête et la queue. Plongez les gambas et les noix de Saint-Jacques dans la marinade et laissez macérer pendant au moins 10 mn.
- Epluchez la mangue et coupez-la en morceaux de taille moyenne. Confectionnez les brochettes en alternant les ingrédients. Comptez 3 gambas et 2 noix de Saint-Jacques par brochette.
- Placez sous le grill à four très chaud (250 °) pendant 4 à 5 minutes. Servez immédiatement avec la marinade.

*Suggestions d'accompagnement : pois gourmands, épinards frais, riz safrané, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, compotée de poireaux.*

*Retirez préalablement la carapace des gambas, en découpant les 5 segments de la carapace au niveau des pattes, entre la tête et la queue. Une fois ouverte, la carapace se décollera aisément du corps.*





# Gambas

## flambées

à la vodka

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn

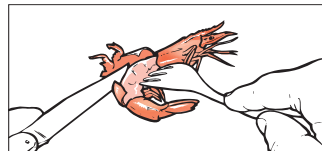
**24 gambas – 10 cl de vodka – 4 cuillères à soupe d'huile végétale – 1 briquette de crème – 30 g de beurre – sel et poivre – quelques brins de persil – quelques feuilles de coriandre fraîche**

*On peut remplacer la vodka par du whisky.*

- Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse, ajoutez alors les gambas pendant 1 minute en remuant sans cesse.
- Versez la vodka et flambez hors du feu.
- Disposez dans un plat tenu au chaud.
- Remettez le feu sous la sauteuse, grattez les sucs de cuisson et versez la crème avec le persil et la coriandre ciselés en laissant chauffer 1 ou 2 minutes.
- Nappez les gambas et servez immédiatement.

*Suggestions d'accompagnement : riz, duo de purée de pommes de terre et de pommes fruit, purée de céleri.*

*Pour faciliter la dégustation avec des couverts, pré-découpez la carapace, au niveau des pattes sur la longueur des 5 segments de la tête vers la queue. Une fois dans l'assiette, il suffit de piquer la gambas au niveau du corps, en écartant la carapace*





# Gambas

## au safran et à l'orange

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 mn

**24 gambas – 1 citron – 4 oranges – 3 gousses d'ail – 1 boîte de pulpe de tomates – sel et poivre – 1 pincée de pistils de safran – huile d'olive**

- Décortiquez le corps des gambas, en ne conservant que la tête et la queue.
- Recueillez le jus des oranges et du citron.
- Epluchez et émincez finement l'ail.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les jus, le safran et l'ail, faites réduire un peu puis ajoutez les tomates et laissez épaissir en remuant.
- Salez et poivrez.
- Juste avant de servir, plongez les gambas dans la sauce pendant 2 minutes et servez.

*Suggestions d'accompagnement : pâtes fraîches, riz pilaf, semoule fine aux raisins, pois gourmands*





# Gambas

---

## à l'armoricaine

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 mn

**24 gambas – 20 cl de crème – 200 g de purée de tomates –  
1 petit verre de pastis – 3 gousses d'ail – 1 oignon –  
1 échalote – sel et poivre – 1 bouquet de persil – huile  
d'olive – 1 verre de vin blanc**

- Faites revenir l'échalote et l'oignon émincés dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, à feu vif.
- Ajoutez les gambas pendant 2 minutes, versez le pastis et flambez hors du feu.
- Réservez les gambas et remettez la sauteuse sur le feu en ajoutant le vin blanc, l'ail écrasé, le persil haché, le coulis de tomates et la crème. Salez et poivrez.
- Laissez cuire 5 minutes.
- Remettez les gambas dans la préparation, réchauffez 1 minute et servez.

*Suggestions d'accompagnement : pâtes fraîches,  
riz sauvage blanc et brun, polenta*

