

# La Cantine du Faubourg

105, Rue du Faubourg Saint-Honoré | 75008 Paris | 8e arrondissement

Phone: +33 1 42 56 22 22

[www.lacantine.com](http://www.lacantine.com)

Metro: Saint-Philippe-du-Roule

Opening hours: Mon-Sun 11 am to 4 am

Average price: € 55

Cuisine: International

Special features: Live music





# Gambas grillées et purée de patates douces

Grilled Gambas with Yam Puree

Gegrillte Gambas mit Süßkartoffelpüree

Langostas a la parilla con puré de patata dulce

Gamberoni alla piastra con puré di patata dolce



- 4 gambas de 200 g chacune
  - 2 c. à café d'épices cajun (mélange d'épices)
  - 600 g de patates douces épluchées, en cubes
  - 200 ml de bouillon de volaille
  - 1 c. à café de curcuma
  - 1 poivron rouge épiné, en dés
  - 2 oignons en dés
  - 1 tomate en dés
  - 5 c. à soupe d'huile d'olive
  - 2 c. à soupe de sauce de soja
  - 240 ml de fond de veau
  - 1 pincée de piment
  - 6 c. à soupe de beurre
- Ciboulette pour la décoration  
Sel, poivre

- 4 gambas, 6 ½ oz each
  - 2 tsp cajun (spice mix)
  - 20 oz yams, peeled and diced
  - 200 ml chicken stock
  - 1 tsp curcuma
  - 1 red bell pepper, seeded and diced
  - 2 onions, diced
  - 1 tomato, diced
  - 5 tbsp olive oil
  - 2 tbsp soy sauce
  - 240 ml veal fond
- Pinch pimento  
6 tbsp butter  
Chives for decoration  
Salt, pepper

Décortiquer les gambas, retirer le filament noir dorsal et badigeonner d'épices cajun et de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Mettre au frais. Faire revenir un oignon en dés dans 3 c. à soupe de beurre, ajouter les patates douces et arroser de bouillon de volaille. Laisser mijoter. Pour la sauce, faire revenir le poivron, un oignon en dés et la tomate dans 3 c. à soupe d'huile d'olive, déglacer avec la sauce de soja et mouiller avec le fond de veau. Laisser mijoter à feu doux. Faire une purée avec les patates douces, saler, poivrer, assaisonner de curcuma et conserver au chaud. Passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement avec le piment, 3 c. à soupe de beurre, du sel et du poivre. Poêler les gambas à feu vif, les disposer sur les assiettes avec respectivement deux quenelles de purée. Garnir de sauce et décorer de ciboulette.

Peel the tails of the gambas, remove the guts and rub with cajun and 2 tbsp olive. Chili. Sauté one diced onion in 3 tbsp butter, add the yams and fill up with chicken stock. Let simmer until tender. For the sauce, sauté the bell pepper, one diced onion and the tomatoes in 3 tbsp olive oil, quench with soy sauce and fill up with veal fond. Let simmer gently. Mash the yams, season with salt, pepper and curcuma and keep warm. Pour the sauce through a strainer, season with pimento, 3 tbsp butter, salt and pepper. Sear the gambas, arrange with two scoops of yam puree on the plates and garnish with sauce and chives.

- 4 langostas, de 200 g cada una
  - 2 cucharaditas de Cajún (mezcla de especias)
  - 600 g de patatas dulces, peladas y en dados
  - 200 ml de caldo de volatería
  - 1 cucharadita de cúrcuma
  - 1 pimiento rojo, despepitado y en dados
  - 2 cebollas, en dados
  - 1 tomate, en dado
  - 5 cucharadas de aceite de oliva
  - 2 cucharadas de salsa de soja
  - 240 ml de fondo de ternera
  - 1 pizca de pimentón
  - 6 cucharadas mantequilla
- Cebollino para decorar  
Sal, pimienta

- 4 gamberoni da 200 g l'uno
  - 2 cucchiaini di cajun (miscela di spezie)
  - 600 g di patate dolci pelate e tagliate a dadini
  - 200 ml di brodo di pollo
  - 1 cucchiaino di curcuma
  - 1 peperone rosso privato dei semi e tagliato a dadini
  - 2 cipolle tagliate a dadini
  - 1 pomodoro tagliato a dadini
  - 5 cucchiaini di olio d'oliva
  - 2 cucchiaini di salsa di soia
  - 240 ml di fondo di cottura di vitello
- Pizzico di pimento  
6 cucchiaini di burro  
Erba cipollina per decorare  
Sale, pepe

Pele las colas de los langostinos, elimine el intestino y frótelas con Cajún y 2 cucharadas de aceite de oliva. Reserve en un lugar frío. Rehogue una cebolla en dados en 3 cucharadas de mantequilla, añada las patatas e incorpore el caldo de volatería. Cuezca hasta que las patatas estén tiernas. Para preparar la salsa rehogue el pimiento, una cebolla en dados y el tomate en 3 cucharadas de aceite de oliva, añada la salsa de soja y vierta dentro el fondo de ternera. Deje que cueza a fuego lento. Haga puré las patatas, condímtele con la sal, la pimienta y la cúrcuma y reserve caliente. Pase la salsa por el colador y sazone con el pimentón, 3 cucharadas de mantequilla, sal y pimienta. Fría las langostas a fuego fuerte, póngalas en los platos con dos bolitas del puré de patata y decore con la salsa y cebollino.

Sgusciate le code dei gamberoni, privateli dell'intestino e sfregateli con le spezie cajun e 2 cucchiaini di olio d'oliva. Metteteli a raffreddare. Fate imbiondire una cipolla tagliata a dadini in 3 cucchiaini di burro, aggiungete le patate dolci e versatevi sopra il brodo di pollo. Lasciate cuocere bene a fuoco lento. Per la salsa fate soffriggere in 3 cucchiaini di olio d'oliva il peperone, l'altra cipolla tagliata a dadini e il pomodoro, bagnate con la salsa di soia e versatevi il fondo di cottura di vitello. Lasciate crogolare. Riducete in purea le patate dolci, condite con sale, pepe e curcuma, mettele in caldo. Passate la salsa in un colino, insaporite con il pimento e 3 cucchiaini di burro, correggete di sale e pepe. Fate rosolare bene i gamberoni, disponeteli sui piatti con due grosse noci di puré di patate dolci e guarnite con salsa ed erba cipollina.