

# 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 purè di patate dolci



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 épépiné, 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

Décorner 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 cuillères de purée. Garnir de sauce et décorer de ciboulette.

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 tbsps olive oil  
2 tbsps soy sauce  
240 ml veal fond  
Pinch pimento  
6 tbsps butter  
Chives for decoration  
Salt, pepper

Peel the tails of the gambas, remove the guts and rub with cajun and 2 tbsps olive. Chill. Sauté one diced onion in 3 tbsps 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 tbsps 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 tbsps butter, salt and pepper. Sear the gambas, arrange with two scoops of yam puree on the plates and garnish with sauce and chives.

4 Gambas, à 200 g  
2 TL Cajun (Gewürzmischung)  
600 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt  
200 ml Geflügelbrühe  
1 TL Kurkuma  
1 rote Paprika, entkernt und gewürfelt  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
1 Tomate, gewürfelt  
5 EL Olivenöl  
2 EL Sojasauce  
240 ml Kalbsfond  
Prise Piment  
6 EL Butter  
Schnittlauch zur Dekoration  
Salz, Pfeffer

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

Die Schwänze der Gambas schälen, den Darm entfernen und mit Cajun und 2 EL Olivenöl einreiben. Kaltstellen. Eine gewürfelte Zwiebel in 3 EL Butter anschwitzen, die Süßkartoffeln zugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen. Weichkochen lassen. Für die Sauce die Paprika, eine gewürfelte Zwiebel und die Tomate in 3 EL Olivenöl anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Leise köcheln lassen. Die Süßkartoffeln pürieren, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Piment, 3 EL Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gambas scharf anbraten, mit je zwei Nocken Süßkartoffelpüree auf den Tellern anrichten und mit Sauce und Schnittlauch garnieren.

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. Cueza 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, condímente 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. Friá 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 crogiolare. Riducete in purea le patate dolci, condite con sale, pepe e curcuma, mettete 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 purè di patate dolci e guarnite con salsa ed erba cipollina.