



Gambas à l'asiatique

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

16 gambas
2 c. à soupe de nuoc-mâm
1 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de sucre roux 1 gousse d'ail écrasée
1 poivron rouge égrainé et émincé en fines lamelles
1 poivron vert égrainé et émincé en fines lamelles
1 oignon coupé en fines tranches
1 bol de pousses de soja
2 tiges de menthe effeuillées
2 tiges de coriandre effeuillées
1 c. à café d'huile de sésame
4 c. à soupe de noix de cajou grossièrement hachées
Sel et poivre

ASTUCE

Afin de relever le plat, n'hésitez pas à ajouter un petit piment émincé dans la sauce !

PRÉPARATION

1. Ôtez la carapace des gambas avant de les enfiler chacune sur une pique à brochettes dans le sens de la longueur.
2. Dans un bol, mélangez le nuoc-mâm, le citron, le sucre roux, la gousse d'ail, salez et poivrez.
3. Réservez la moitié de la sauce, badigeonnez les gambas avec le reste, puis faites-les cuire sur la plancha à feu vif 2 à 3 minutes en les tournant régulièrement, réservez.
4. Versez les poivrons, l'oignon et le soja sur la plancha pour 3 à 4 minutes en les mélangeant régulièrement, ajoutez 2 cuillerées à soupe de sauce par-dessus et laissez cuire 1 minute supplémentaire.
5. Dressez des légumes sur chaque assiette, ajoutez quatre brochettes de gambas avec un filet d'huile de sésame et parsemez les noix de cajou puis des feuilles de menthe et de coriandre.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre