

GAMBAS ÉPICÉES À LA TOMATE

Juillet 2010 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 12 belles gambas surgelées
- ★ 1 oignon blanc frais
- ★ 2 échalotes
- ★ 20 cl de coulis de tomate
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 1 demi-cuillère à café de gingembre moulu
- ★ 8 tomates cerise
- ★ 4 brins de persil
- ★ Quelques gouttes de Tabasco
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : 2 poêles

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 8,10 € (soit 2,03 € par personne)



Recette :

Laisser décongeler à température ambiante les gambas, les rincer et les sécher avec du papier absorbant. Peler oignons et échalotes, les émincer finement. Ciseler 10 cm de tige d'oignon et le persil. Dans une poêle verser la moitié de l'huile d'olive, ajouter oignon et échalote et faire suer 4 minutes à feu moyen en remuant constamment. Mouiller avec le vin blanc et le Cognac, ajouter le coulis de tomate, le Tabasco et le gingembre. Saler, poivrer et faire réduire à feu doux durant 15 minutes en remuant de temps en temps. Dans une autre poêle faire chauffer le reste d'huile et à feu mi-vif, saisir les gambas en les retournant régulièrement pendant 5 minutes. Ajouter la sauce et donner un bouillon.

Verser dans un plat de service, parsemer de persil et de tige d'oignon. Décorer avec les tomates cerise. Servir aussitôt accompagné d'un riz blanc thaï ou basmati.

i A la place des **gambas**, on peut utiliser de grosses crevettes sauvages de Madagascar (plus chères), remplacer le persil par du basilic ou de la coriandre fraîche.

Boisson :

Un Coteaux du Languedoc rosé Domaine de La Clape servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.