



Estelle de Saint Germain

Brochette de gambas

Ingrédients :

Gambas décortiquées, curry, huile d'olive, 1 granny smith, 2 courgettes, 1 citron vert, 2 oignons nouveaux, citronnelle, gingembre, ail, coriandre, lait de coco.

Recette :

Faire revenir dans un peu d'huile les oignons nouveaux émincés, puis les courgettes coupées en dés et ajouter une petite tasse d'eau lorsque l'ensemble commence à dorer.

Ajouter ensuite la moitié du jus du citron ainsi que son zeste et la pomme coupée en dés. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement. Ajouter l'ail, le gingembre et la citronnelle en fin de cuisson.

Colorer les gambas dans une poêle, déglacer au lait de coco et servir sur des nids de légumes.