



## Les recettes

**Cours de cuisine VAN**

**18 JUIN 2007**

### **GAMBAS SAUCE PIQUANTE**

Recette pour 20 personnes

#### **INGREDIENTS :**

- 4Kg de Gambas ( congelés )
- 1 litre de lait de coco
- Citronnelle 2 paquets
- Echalotes (16 )
- Piments ( 3 ou 4 )
- Gingembre ( 1 morceau )
- Sucre ( 3 c. à soupe )
- Nuoc Man
- Feuilles de citronnier
- Coriandre
- Ail (3 têtes )
- 1,500 Kg de carottes
- Ail , Citrons , Nuoc Man

#### **PREPARATION :**

##### **GAMBAS :**

Equeuter et décortiquer les gambas, ajouter 2,5 c.à soupe d'ail, 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à soupe d'arôme de volaille , une demi louche de Nuoc Man.  
Laisser macérer au frais.

##### **SALADE :**

carottes émincées, citrons, 1 c. à soupe d'ail, Nuoc Man ( il manque une épice ? )

#### **CUISSON :**

Chauffer le lait de coco, le porter à ébullition.

Mixer les épices (échalotes, l'ail, piments oignons, gingembre, citronnelle dans le robot ), les mélanger.

Mettre ce mélange dans le lait de coco avec 2 c. à soupe de sucre et 1 louche de Nuoc Man.

Laisser cuire 5 mn puis ajouter les gambas et laisser cuire à nouveau 5 mn.

Décorer avec les feuilles de citronnier ciselées, du piment en rondelles très fines et de la coriandre.

Servir chaud avec du Riz.