



Les recettes

QUEUES DE GAMBAS AUX LEGUMES

- pour 6 personnes -

Ingrédients :

- 600g queues de gambas surgelées
- 1 gingembre moyen
- 3 tiges citronnelle
- 3 gousses ail
- Nuoc mam
- Lait de coco
- Sucre
- Glutamate
- 3 demis poivrons, si possible vert rouge jaune
- 2 courgettes
- Farine à beignets de crevettes ou farine ordinaire
- Poivre
- Piment si on aime

Préparation :

- ♦ Ouvrir les queues de gambas (ou crevettes grosses) pour extraire le boyau noir.
- ♦ Rincer , égoutter. Verser sur les gambas, 3 cuillères à soupe de farine à beignet et mélanger pour imprégner les gambas.
- ♦ Verser ces gambas dans une poêle et les faire frire jusqu'au rose (pas trop). Mettre de coté.
- ♦ Laver et découper façon allumettes les demi poivrons et les courgettes.
- ♦ Dans une cocotte, verser deux cuillères à soupe de l'huile ayant servi à frire les gambas.
- ♦ Faire blondir dans cette huile le mélange gingembre, citronnelle et ail hachés.
- ♦ Ensuite rajouter 200g de lait de coco, une cuillère à soupe de sucre, 2 cuillères a soupe de Nuoc Mam, 1 cuillère à café de curry. Ajouter selon le goût un peu de sel et du piment.
- ♦ Verser les légumes découpés dans ce mélange et les saisir.
- ♦ Rajouter ensuite à feu doux les gambas frites et bien les imprégner de la sauce aux légumes.

C'est fini, on peut servir directement (conseillé) ou réchauffer le mélange au moment de servir.