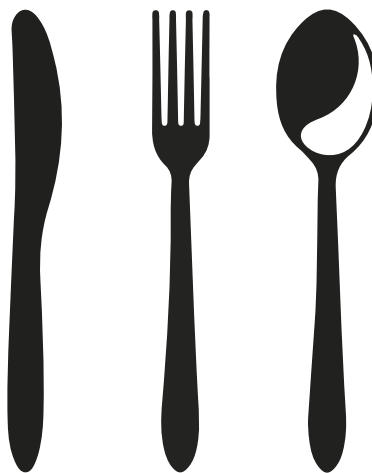




RECETTES DE GAMBAS !

A table!!!



GAMBAS À LA RÉUNIONNAISE

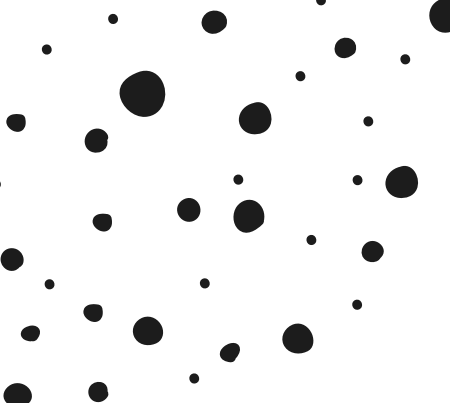
- Faire revenir 4 a 5 échalotes oignon (bien cuits)
- Ajouter 4 à 5 tomates bien mûres pelées,
- Épépinées et coupée en petits dés et laisser mijoter avec du sel écrasé avec de l'ail, du piment du gingembre.
- Ajouter du curcuma et cuire les gambas dans la sauce.
- Ajouter éventuellement du combava à la fin de la cuisson.
- Servir avec du riz.



GAMBAS FLAMBÉES

- Faite revenir les gambas dans la poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient roses.
- Saupoudrez de pincées de fleur de sel.
- Poivrez et flambez au Whisky ou au cognac.
- Servez chaud cela fait un très bon amuse gueule qui remplace l'entrée.





GAMBAS À L'EGALADE (MARSEILLE)

- Faire revenir des échalotes,
 - Griller les gambas,
 - Ajouter un peu de vin blanc et un peu de sauce tomate pour donner de la couleur.
 - Faire fondre environ 80 gr de beurre avec 7 à 8 gouttes de pastis et verser sur les gambas, saler et poivrer.
- 



GAMBAS AU GINGEMBRE

- Saisir les gambas dans l'huile d'olive chaude,
- Ajouter de l'ail, sel, poivre, du gingembre frais râpé (2cm)
- Et déglacer avec du jus de citron et éventuellement de la crème.
- Ajouter un peu de persil haché.



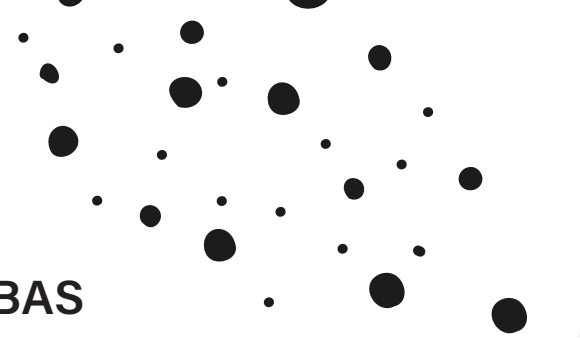


MIJOTÉ DE GAMBAS FAÇON CHINOISE

- Faite dorer une gousse d'ail et oignon coupée en dés avec de l'huile d'olive dans une sauteuse.
 - Ajoutez les gambas,
 - 5 cuillères à soupe de Nuoc-mâm,
 - 2 cuillères à soupe de sucre,
 - 1 cuillère à café de concentré de tomate
 - Et mélangez quelque instants
 - Puis versez 15 cl de bouillon de volaille et laissez cuire 2 ou 3 min en remuant régulièrement.
- 

- Délayez 1/2 cuillère à café de maïzena dans un peu d'eau, incorporez-la pour lier, poivrez si nécessaire.
- Parsemez de ciboulette finement hachée.
- Servez avec du riz blanc parfumé ou des nouilles chinoises.





MARINADE POUR GAMBAS

- Pour 1 kg de gambas.
 - ½ verre de vin blanc,
 - 1 Verre d'huile d'olive,
 - 4 Gousses d'ail écrasées,
 - 1 Bouquet de persil coupé finement,
 - Jus de 4 citron pressés,
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
sel, poivre.
 - Mariner 1 heure.
 - Griller sur le barbecue ou à la
plancha.
- 



GAMBAS SAUTÉES AUX TAGLIATELLES

- Dans une poêle faites dorer les gambas dans un peu d'huile d'olive à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient roses.
 - Pendant ce temps portez une grande casserole d'eau à ébullition.
 - Une fois rosées, enlevez les gambas de la poêle et réservez-les au chaud dans un plat.
 - Plonger les tagliatelles dans la casserole d'eau bouillante.
 - Épluchez 2 gousses d'ail et écrasez-les avec la partie plate d'un couteau large donnant un coup de paume dessus.
- 

- Déglacez la poêle de cuisson avec le jus d'un citron, l'ail et un petit bouquet de persil finement ciselé.
- Ajoutez 5 cuillères à soupe de crème fraîche liquide et laissez réduire pendant 3 à 4 min.
- Servez les pâtes avec les gambas et la sauce.
- Avec les têtes de crevettes, pensez à faire un fumet, un sauce ou une soupe de poissons.



GAMBAS À LA PROVENÇALE

- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- Faire revenir, doucement 1 gousse d'ail.
- Ajouter 4 tomates du persil haché, du sel , du poivre et du thym.
- Laissez cuire 5 minutes puis enfouissez les gambas dans la sauce.
- Couvrez et laissez cuire 2 ou 3 minutes à tout petit feu.
- Accompagnement :
- Tagliatelles, riz ou poêlée de légumes au wok.





