



Gambas épicées

Temps nécessaire : 20 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

2 Pacific Prawns King Size »

3 étoiles de badiane

1 bâton de cannelle

2 gousses d'ail

1 morceau de gingembre (de la taille d'un pouce)

2 piments rouges

2 c.às. d'huile de sésame

1 bouquet de basilic thaï

2 citrons verts

Sel

Préparation

1. Rincez les Gambas du Pacifique à l'eau froide et égouttez-les sur du papier absorbant.
2. Écrasez les étoiles de badiane et la cannelle dans un mortier. Épluchez l'ail et écrasez-le avec la paume de votre main. Épluchez le gingembre et coupez-le en petits cubes. Coupez les piments en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines. Coupez la pulpe en fines lanières. Mélangez le tout avec l'huile de sésame.
3. Faites mariner les Gambas du Pacifique dans l'huile épicée pendant 30 minutes. Puis faites-les revenir dans une grande poêle à feu vif pendant 3-4 minutes. Salez et déposez sur une assiette. Garnissez de basilic thaï et de quartiers de citron vert.

Astuce: Vous pouvez servir ce plat avec une purée de potimarron, c'est un régal !

Recette COSTA _ Gambas épicées

COSTA seafood France



Ansehen auf