

Sauté de gambas, pommes vertes

Ingrédients

12 belles gambas
2 pommes vertes
Jus de citron
Piment d'espelette
Gingembre
Vin blanc (facultatif)
Persil
Feuilles de basilic



Cuisiner Décorer Offrir

Décortiquez les gambas.

Lavez et coupez les pommes vertes en petits dés.

Arrosez les dés de jus de citron (afin d'éviter qu'ils noircissent).

Dans une poêle chaude, saisissez rapidement les gambas avec une belle pincée de piment d'espelette.

Ma petite touche : j'y ajoute du gingembre en fines lamelles jusqu'à caramélisation.

En fin de cuisson, ajoutez du jus de citron ou du vin blanc... avant de laisser réduire.

Disposez les gambas sur un nid de nouilles chinoises cuites et ajoutez les dés de pommes vertes, du persil et des feuilles de basilic.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Poêle anti
adhésive

~~128€~~
69€



by MEPRA

chée de Charleroi 1 à Thoremals-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

