

Scampis, mangue, herbes

Ingrédients

20 gambas - 250 ml de lait de coco
Gingembre - Piment d'espelette
Fines herbes - 1 mangue
Beurre - Huile d'arachide
1 échalote - Bouillon de volaille
Épices - Jus d'1/2 citron jaune
Riz



Cuisiner Décorer Offrir

Décortiquez les **gambas** (retirez le petit boyau noir. C'est l'intestin, il apporte un goût amer).

Faites mariner dans le **lait de coco**, le **gingembre** râpé et un peu de **piment d'espelette** pendant 2 heures. Préparez les **fines herbes** de votre choix selon les saisons et selon vos goûts. Découpez votre **mangue** et parsemez de **poivre**. Faites chauffer un mélange de **beurre** et d'**huile d'arachide** dans une poêle chaude. Faites suer l'**échalote** émincée, elle doit rester transparente.

Ajoutez les gambas mais conservez la marinade de lait de coco. Ajoutez un **bouillon de volaille**, épicez et laissez épaissir pendant 5 minutes. Incorporez le **jus de citron jaune** et la marinade de lait de coco avant de poursuivre la cuisson et d'obtenir la consistance qui vous plaise.

Dans l'assiette, parsemez d'herbes et de morceaux de mangue. Accompagnez ce plat de riz.



Joseph design.be

L'ustensile de la semaine!

Set de poêles anti-adhésives
LE CREUSET
238 166€



028 cm
024 cm

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

