

Recettes pour toquées de gourmandise !

- 🍴 Wok de Gambas saveur Citron Vert et Épices
- 🍴 Gratin de 3 pommes sabayon Orange pain d'épices.
- 🍴 Crème légère framboise - citron et fraise - cassis.
- 🍴 Oeufs à la neige, Poire caramélisée.

Wok de Gambas saveur Citron Vert et Épices

PRÉPARATION :
20 minutes.

CUISON :
10 minutes.

Pour 6 personnes.

INGRÉDIENTS :
18 gambas
Un zeste de citron
Du lait de coco
Du gingembre frais
5 cl d'huile d'olive
Quelques pincées de sel de Maldon*
2 sachets Fruisanes Citron Vert et Épices La Tisanière



1. Décortiquer les gambas en gardant le dernier anneau de la queue et retirer les boyaux.
2. Laisser infuser 2 sachets Fruisanes Citron Vert et Épices La Tisanière dans 150 cl d'eau bouillante. Après 5 mn, retirer les sachets.
3. Dans une casserole verser le lait de coco, ajouter les 150cl d'infusion tout en remuant et faire réduire à feu doux.
4. Dans un wok très chaud, verser un filet d'huile d'olive et faire sauter les gambas 1 minute de chaque côté.
5. Ajouter aux gambas, le lait de coco parfumé.
6. Assaisonner de sel de Maldon, de poivre et de gingembre frais rapé.
7. Dans les assiettes, disposer les gambas sur un lit de riz basmati puis napper de sauce au lait de coco.
8. Décorer de zeste de citron vert et servir de suite.

* Le sel de Maldon est très apprécié des grands chefs pour son goût prononcé et sa surprenante légèreté. Son craquant et sa texture unique feront la différence dans votre cuisine.

