

## Gambas croustillantes coco-curry sur caviar courgettes-pomme verte



(pour 4 personnes)

8 petites courgettes (ou 2/3 normales)  
6 c.à.s. d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 citron vert  
1 pomme verte (granny)  
sel, poivre

### pour les gambas:

8 grosses gambas  
1 boîte de lait de coco  
1 citron vert  
1 petite c.à.c. d'un curry épicé  
sel, poivre  
100 g de noix de coco fraîche ou en poudre  
2 blancs d'oeufs  
50 g de farine  
Huile de friture

### Préparation du caviar:

Après en avoir jeté les extrémités, coupez les courgettes en quatre dans le sens de la longueur. Otez le coeur (là où se trouvent les pépins) pour ne garder que la peau et 1.5 cm de pulpe environ. Faites-les cuire à la vapeur à peu près 5 minutes (un couteau doit les traverser facilement). Refroidissez-les rapidement sous un filet d'eau pour stopper la cuisson et conservez la peau bien verte. Mixez-les avec 4 c.à.s. d'huile d'olive, (la gousse d'ail épluchée) et le jus de la moitié du citron vert. Salez, poivrez.

Tranchez la pomme en quatre dans la hauteur, sans l'éplucher. Jetez le coeur. Détaillez-la en fines lamelles que vous recouperez ensuite en bâtonnets.

Citronnez-les avec le reste du jus de citron vert. Salez, poivrez et ajoutez au caviar de courgettes. Versez-le dans des bols que vous garderez à température ambiante, recouverts d'un film alimentaire.

### Préparation des gambas:

Détachez les têtes. Otez la carapace en laissant le dernier anneau et la queue. Plongez les queues ainsi préparées dans le lait de coco, salé et poivré, mélange au jus de citron vert et au curry. Laissez mariner pendant au moins 1 heure au frais, dans une boîte hermétique.

Si vous disposez d'une noix de coco fraîche, percez-la à l'aide d'un tournevis et d'un marteau à l'une des extrémités, là où se trouvent trois creux naturels. Laissez l'eau s'échapper. Puis cassez la coque au marteau avant d'en extraire la pulpe. Pelez-la et râpez-la comme une carotte. Disposez ce râpé dans une assiette. Versez la farine dans une autre assiette et le blancs d'oeufs légèrement battus dans une assiette creuse.

Faites chauffer l'huile de friture à 160 °C. Egouttez les queues de gambas et roulez-les dans la farine, puis dans l'oeuf, et enfin dans la noix de coco râpée. Plongez-les dans le bain de friture chaude et laissez-les doré. Egouttez-les bien sur du papier absorbant avec des bonhommes de neige (non, je plaisante, c'est ce qui est dessiné sur le mien et c'était pour voir si vous suiviez. Ça marche aussi avec un autre!).

Service:

Posez 2 gambas dans chaque bol de caviar de courgettes et servez de suite.