

MES TABLES DE FETES



Cassolettes de gambas aux légumes croquants

Ingrédients pour 3 ou 4 personnes

- 10/12 gambas fraîches
- 2 aubergines moyennes
- 3 courgettes petites
- 1 oignon
- 1 citron
- sel de céleri
- piment d'espelette
- basilic
- vinaigre au safran
- huile d'olive
- une giclée d'huile de sésame
- sel, poivre 5 baies

Laver et couper en petits dés les aubergines et les courgettes, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et versez y les légumes. Faire revenir les légumes et ajouter l'oignon coupé en petits morceaux. Saler et poivrer et laisser cuire doucement mais pas trop, les légumes doivent être croquants. En fin de cuisson ajouter un peu de sel de céleri et de basilic ciselé, réserver au chaud.

Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire cuire les gambas, déglacer avec le vinaigre au safran et le jus d'un 1/2 citron, saler, poivrer au 5 baies, ajouter une giclée d'huile de sésame et une pincée de piment, bien remuer pour en imprégner les crevettes. Remplir chaque cassolette des petits légumes, disposer 3 ou 4 gambas dessus et décorer d'une rondelle de citron. Servir chaud.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>