



Gambas épicées au yahourt



Pour 2 personnes :

250g de gambas décongelées, 100g de pulpe de tomate, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 pointe de cannelle, 1 pointe de coriandre en poudre, 1 pointe de cumin, 1 pointe de paprika, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1/2 yaourt nature, sel & poivre

Préparation :

Pelez et émincez l'oignon. Epluchez, dégermez et hachez la gousse d'ail.

Dans une sauteuse, faites revenir l'ail et l'oignon à l'huile d'olive en prenant soin de ne pas les laisser colorer. Ajoutez la pulpe de tomate et les épices. Salez et poivrez et laissez mijoter 10 minutes.

Ajoutez les gambas dans la sauteuse et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ajoutez en fin de cuisson le yaourt, hors du feu. Remuez, vérifiez l'assaisonnement et servez.