



Pour 2 personnes :

6 gambas par personnes

30 ml de cognac

Huile végétale en spray

80 g d'oignon jaune finement haché

200 g de branche de céleri finement hachée

2 gousses d'ails pilées

¼ de Cac de cannelle

2 clous de girofle

¼ de CAC de curcuma

150 g de riz à longs grains

100ml de vin blanc

400 ml de bouillon de poule

1 cas de persil plat ciselé

Pour la marinade

Huile, épices (paprika, cumin, coriandre, melange aborigène, miel, sel et poivre de cayenne)

Huilez un poêle, faites la chauffer et faire revenir l'oignon, le céleri et l'ail pendant 5 mn

Ajoutez les épices et remuez jusqu'à ce qu'elles exaltent leur parfum, incorporez le riz en l'enrobant de la préparation

Versez le vin blanc, puis le bouillon et portez à ébullition, laissez frémir 20 mn jusqu'à ce que le riz soit tendre,

Chauffez un poêle avec un peu d'huile, et faire revenir les gambas puis flambez au cognac et servir aussitôt avec le riz



Imprimer la recette