



COLOMBO DE GAMBAS ET DE PATATES DOUCES

4 personnes - 20 min de préparation - 30 min de cuisson

INGREDIENTS

- 16 queues de gambas décortiquées
- 500 g de patates douces
- 100 g d'oignons émincés
- 1 citron vert
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c.à soupe d'huile d'olive
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1c. soupe de poudre de colombo (curry antillais)
- 1c. café de persil et de ciboulette hâchée
- sel, poivre

PREPARATION

- 1) Faites mariner les queues de gambas décortiquées dans le jus de citron et une partie de l'ail.
- 2) Épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux.
- 3) Dans l'huile chaude, faites rissoler l'oignon et les patates douces.
- 4) Ajoutez le bouillon de volaille, le reste de l'ail et la poudre de colombo.
- 5) Salez, laissez mijoter lentement en surveillant la cuisson des patates douces.
- 6) Dès que les patates douces sont cuites (la chair n'offre plus de résistance), faites sauter rapidement les queues de gambas dans l'huile.
- 7) Dressez les patates douces dans le plat de service, répartissez les gambas, arrosez l'ensemble avec la marinade.
- 8) Parsemez de persil et de ciboulette.