



Ingrédients :

5 gambas par personnes

Pour la marinade :

Huile d'olive

1 cac de paprika

1 cas de curry

Noix de muscade

1 cac de cumin

Ciboulette ciselée

1 échalote

Sauce orange :

Le Jus d'une orange

1cas de paprika

Noix de muscade

1 cac de curry

Bâton de cannell

Billes de légumes :

Carotte et courgette coupé en bille avec une cuillère parisienne et cuit vapeur

Asperges vertes cuites vapeur

Faire mariner toute la nuit les gambas

Cuire les billes et les asperges à la vapeur

Réduire la sauce et réchauffer les légumes dedans

Poêler les gambas dans la sauce de marinade

servir



Imprimer la recette