Gambas et oignons roses de Roscoff rôtis au miel

Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 gros oignons roses de Roscoff
12 gambas
5 cl de vin blanc sec
10 cl de fumet de poisson
1 c à s de miel
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
Pour la gremolata :
1 citron
2 gousses d'ail
2 c à s de persil plat ciselé

Préparer la gremolata en mélangeant le zeste du citron râpé avec les 2 gousses d'ail hachées et le persil ciselé.
Couper les oignons pelés en tranches épiasses et les disposer sur la lèchefrite huilée. Arroser des 2 c à s de jus de citron, du miel et de l'huile d'olive. Assaisonner et mettre sous le grill du four (pas trop près du grill) pendant 15 mn environ en les retournant à mi-cuisson pour les dorer.
Décortiquer les gambas en laissant le dernier anneau, fendre si nécessaire le dos pour retirer le filament noir ou le retirer en le tirant délicatement. Faire dorer les gambas à la poêle 3 à 4 mn suivant la grosseur en les retournant à mi-cuisson.
Égoutter les oignons et les poser dans la poêle feu éteint. Dans le plat de cuisson verser le vin blanc et le fumet de poisson, remuer pour dissoudre les sucs de cuisson et verser le tout dans une casserole à travers une passoire. Faire bouillir pendant 3-4 mn en remuant et verser ce jus dans les assiettes. Disposer les rondelles d'oignons et les gambas et parsemer de gremolata. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un rosé de Provence

Péché de gourmandise http://pechedegourmand.canalblog.com