

# Salade gambas sésame - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/12/09/25754553.html>

December 9, 2012

Ingrédients :( 3pers)

Salade verte

Gambas : 2 à 4 /pers.

Tarama : un pot

Pain de mie rond : 2 tranches/pers.

Feuille de brick : 4 feuilles environ

Huile de sésame

Huile neutre

Vinaigre balsamique

Sel, poivre

Sésame

Décortiquer les gambas, bien les essuyer avec du sopalin. Les badigeonner d'huile de sésame et laisser de côté au moins une heure au frais.



Découper les feuilles de brick en lanières, mélanger 2 cuillères à soupe d'huile neutre et 2 de sésame. Arroser les feuilles de brick de ce mélange. Bien mélanger.

"Momifier" les gambas avec les lanières de brick.

Préparer des toasts au tarama.

Préparer une vinaigrette en mélangeant à part égale huile de sésame et huile neutre. L'huile de sésame est assez forte, mieux vaut la diluer. Ajouter du vinaigre à votre goût, saler poivrer. Ajouter la salade, mélanger.

Faire cuire les "momies" dans une poêle avec un peu d'huile neutre.

Dresser les assiettes : salade, toasts et momies. Saupoudrer de sésame.

**Rétroliens**