

GAMBAS AU RHUM ET GINGEMBRE

Pour 6 personnes
Préparation 10 mn
Cuisson 10 mn
1, 2 kg de gambas
3 cuil. à soupe de
rhum ambré
75 g de gingembre
frais
2 citrons verts
1 orange non traitée
3 gousses d'ail
1 piment oiseau
frais
1 dl d'huile d'olive
Sel

Laver l'orange et la couper en rondelles sans l'éplucher. Couper chaque rondelle en morceaux en enlever les pépins. Verser l'huile dans une large sauteuse. Peler le gingembre et le râper finement sur la sauteuse.

Rincer le piment. Le sécher et le couper en fines rondelles. Peler les gousses d'ail et les émincer en éliminant le germe et les ajouter à la sauteuse.

Laver les citrons et râper finement leur zeste sur la sauteuse. Les couper en deux les presser et en verser trois cuil. à soupe dans la sauteuse. Saler et mélanger avec une spatule.

Laver les gambas, les égoutter, les sécher, les ajouter dans la sauteuse et mélanger. Faire cuire le tout 10 mn à feu doux, en tournant souvent. Ajouter les morceaux d'orange et laisser cuire encore 2 mn. Faire chauffer le rhum, l'enflammer et le verser dans la sauteuse. Servir aussitôt