

Gambas sautées à l'ananas et au citron vert

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 kg de gambas crues
- 1 ananas
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 1 c. à soupe rase de graines de coriandre
- 3 tiges de coriandre
- 1 citron vert
- 4 c. à soupe d'huile de sésame
- Sel, poivre



Préparation

Epluchez l'ananas, retirez les yeux et coupez-le en tranche. Coupez les tranches en petits dés.

Concassez grossièrement les graines de coriandre, lavez, séchez et effeuillez la coriandre fraîche.

Pelez et émincez l'oignon.

Lavez et coupez le poivron en deux. Retirez les pépins et les filaments blancs. Emincez très finement le poivron.

Décortiquez les gambas en leur laissant le petit bout de carapace de la queue et les faire marinées dans le jus du citron vert et une cuillère à soupe d'huile de sésame.

Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse. Quand elle est chaude, jetez les graines de coriandre et faites-les rapidement revenir en remuant à feu vif une minute. Ajoutez l'oignon et le poivron et poursuivez la cuisson 10 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Ajoutez les dés d'ananas et prolongez la cuisson 10 minutes.

Ajoutez enfin les gambas, remontez le feu et faites sauter tous les ingrédients 5 minutes supplémentaires.

Salez et poivrez, répartissez dans les assiettes et servez aussitôt.