



La recette pour 4 personnes:

- 20 Gambas (gros calibre)
- 1/2 mangue
- farine
- 1 oeuf
- noix de coco
- pic en bois

Couper la mangue et la mixer.

Faire mariner les gambas décortiquées dans la mangue pendant 1h ou 2 au frais.

Rouler les gambas dans la farine, puis dans l'oeuf battu et enfin dans la noix de coco râpée.

Monter les gambas sur des pics en bois.

Préparer une plaque avec une feuille de cuisson et enfourner à 180°C pendant 10min.

Servir en apéritif.

Astuces: un jus de mangue ou un arôme feront parfaitement l'affaire...