

Raïta pomme-concombre et gambas aux épices



Préparation : 30 mn

Cuisson : 6-10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le raïta :

1/2 concombre

1/2 pomme granny smith

1/4 de bouquet de coriandre

1/2 citron

1 c à s de garam massala

2 yaourts nature

Sel et poivre du moulin

Pour les gambas aux épices /

12 grosses gambas

2 gousses d'ail

1/2 cm de gingembre frais

4 belles pincées de piment rouge en poudre

1/2 c à c de garam massala

1/2 c à c de curcuma

1/2 citron

4 c à s d'huile d'olive

Sel

Décortiquer les gambas en conservant ou non la tête. Presser l'ail pelé et râper le gingembre épluché.

Mélanger dans un bol l'ail, le gingembre,, toutes les épices, le jus de citron et l'huile d'olive. Saler. Verser cette marinade sur les gambas et réserver au frais 30 mn.

Préparation de la raïta : éplucher le concombre et la pomme et les tailler en petits cubes.

Presser le jus de citron sur les dés de pomme, mélanger et réserver.

Dans un récipient mettre les yaourts, les dé de concombre et pomme, la coriandre ciselée et ajouter le garam massala et assaisonner. Mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais.

Maintenir les gambas droites avec une brochette en bois en piquant au centre de la

queue puis en remontant vers la tête. Faire chauffer une poêle grill et faire griller les gambas en les badigeonnant de marinade. Cuire environ 3 mn de chaque côté. Servir aussitôt avec la raïta.

Vin conseillé : un Jasnières

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>