

Gambas poêlée curry-coco, sauce satay

Préparation 10 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 à 10 gambas crues (tout dépend de la taille des gambas j'en ai mis 5 par personne)

Huile de tournesol

4 à 5 c de chapelure de pain

3 c à s de noix de coco râpée

1 c à s de curry ou de piment en poudre (j'ai mis du curry)

2 oeufs (1 m'a suffit)

Fleur de sel

Pour la sauce satay : la moitié des proportions affichées suffiront pour la recette

2 gousses d'ail

1 c à s de sauce de soja

4 c à s de beurre de cacahuète crunchy

1 c à c de sauce chili

1 c à c de cumin en poudre

1 c à c de gingembre en poudre

1 c à c de coriandre en poudre

1 c à s de jus de citron vert (j'en ai mis 2 à 3)

1 c à c de sucre en poudre

30 cl d'eau

Quelques gouttes de Tabasco que j'ai rajouté trouvant qu'il manquait du piquant dans la sauce

Préparation de la sauce : mettre tous les ingrédients dans une casserole, mélanger et faire chauffer.

Préparation des gambas : mélanger la chapelure, la noix de coco et le curry. Assaisonner de fleur de sel.

Tremper les gambas décortiquées (en ne laissant que le dernier anneau) dans l'oeuf battu, puis les rouler dans la chapelure en les enrobant bien. réserver au fur et à mesure sur une assiette.

Au moment du service faire chauffer l'huile dans une sauteuse (il faut une bonne épaisseur d'huile pour que les gambas soient recouvertes aussi ne pas prendre une poêle trop grande) et faire dorer le gambas en les retournant si nécessaire.

Les égoutter et les mettre sur un papier absorbant.

Déguster avec la sauce satay.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>