

Gambas à la diable

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, marinade : 15 mn, cuisson : 20 mn.

16 grosses gambas, 4 petits oignons frais, 3 piments lampions (2 rouges et 1 jaune), 20 g de beurre, 15 cl de vin blanc, 2 citrons verts, 1 pincée de noix de muscade râpée, sel, poivre.

[Peler et épépiner](#) un piment rouge. Le hacher. L'ajouter, avec 1 c à café de sel et la noix de muscade, au jus pressé et filtré d'un citron vert. Laisser macérer 15 mn.

Emincer les oignons avec leurs tiges. Les faire revenir dans le beurre chaud pendant 3 mn. Mouiller de vin.

Ajouter le jus de citron. Laisser frémir 10 mn. Saler.

Laver et éponger les gambas. Les plonger dans le jus frémissant. Les laisser cuire à découvert environ 10 mn. Les disposer sur un plat. Les arroser de la sauce. Décorer de quartiers de citron vert et des piments restants. Donner un tour de moulin à poivre et servir.

Utiliser des gambas fraîches plutôt que surgelées. A défaut, on peut prendre des grosses crevettes.

Les petits oignons peuvent être remplacés par des ciboules ou, plus simplement, par un gros oignon jaune.

Que boire ? Un rosé de Tavel, à 11°C pour soutenir l'assaut des épices.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.