

CREVETTES AU GINGEMBRE ET AU CITRON VERT

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 3 min

Temps de repos : 2 heures

Ingrédients :

- 12 moyennes gambas lavés et nettoyés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Jus de 2 citrons verts
- 1 citron vert pour la décoration
- 1 citron jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- Du cerfeuil frais haché
- Poivre fraîchement moulu
- Morceaux d'avocats coupés en dés

Préparation :

1. Laver les crevettes sous l'eau courante et les sécher. Dans un plat creux, pressez les deux citrons verts et ajoutez-y l'huile d'olive. Parsemez le gingembre et versez la sauce soja. Mélanger délicatement et laisser mariner les gambas pendant deux heures dans le mélange.
2. Deux heures après, égouttez les crevettes et garder précieusement la marinade. Faire sauter les crevettes dans un poêle à feu vif, avec de l'huile d'olive, pendant 2 minutes. Poivrer et ajouter la marinade. Porter à ébullition et laissez cuire pendant 30 secondes.
3. Disposez les crevettes en rosace sur un plateau. Ajoutez la marinade. Déposez des quartiers de citrons verts et jaunes et disposez quelques morceaux d'avocats frais en cube à côtés des gambas puis saupoudrez de cerfeuil juste avant de les servir.