Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Gambas au rhum, petite sauce à la passion

Ingrédients

20 cl de rhum brun, 10 cl d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 400g de scampis non décortiqués (12 pièces), Sel, Poivre noir du moulin, 10cl de jus de fruit de la passion concentré, 1 orange, 1 botte de ciboulette, 1 branche de romarin, 1 papaye, 1 concombre, 1 citron vert, Pili-pili,

Préparation

Eplucher, dégermer et hacher l'ail. Hacher la ciboulette et le romarin. Presser l'orange.
Mélanger 10 cl de rhum brun, 10 cl d'huile d'olive et l'ail haché, puis y faire mariner les gambas décortiquées et débarrassées de leur intestin. Saler, poivrer et laisser reposer au frais pendant au moins 15 minutes.
Dans un poêlon, verser les ingrédients de la sauce : le jus de fruits de la passion, 10 cl de rhum brun, le jus de l'orange, 1 càs de ciboulette hachée et 1 càc de romarin haché. Saler, poivrer et faire doucement réduire de moitié.
Griller les gambas environ 2 minutes de chaque côté.
Râper le concombre et la papaye et assaisonner avec le jus d'un citron, du sel et un peu de pili-pili.

Commentaires

Conseil de service : verser la sauce dans les cuillères et poser une gambas par-dessus.

Notes :