

Gambas snackées, réduction de soy sauce gingembre sésame



Ingrédients pour 2 personnes :

- 8 à 10 gambas de beau calibre
- 10 cl de soy sauce sucrée
- 20 g de gingembre frais
- 1 cs d'huile de sésame
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 1 cc de sucre
- 2 gousses d'ail
- graines de sésame
- ciboule ou ciboulette fraîche

Préparation : 15 mn

- Décortiquez vos gambas puis les réserver
- Pelez le gingembre et l'ail et les hacher finement
- Faire revenir les graines de sésame, le gingembre et l'ail dans une petite casserole avec un trait d'huile d'olive et une cuillère à café de sucre. Dès l'obtention d'une jolie couleur caramel, déglacez au vinaigre balsamique et y ajouter la soy sauce. Laissez réduire quelques minutes à feu très doux en remuant de temps à autre, puis couper le feu. Y ajouter l'huile de sésame.
- Faîte sauter vos gambas dans une poêle très chaude ou à la plancha avec un trait d'huile d'olive : 1 mn sur chaque face. Coupez le feu et versez-y la réduction de soy sauce. Parsemez de ciboulette ciselée.

A déguster avec un verre de Reuilly Pinot gris ☺