

Gambas sautées en brunoise de poivron, **oignon et ail**

Ingrédients pour 4 personnes :

24 gambas
1 oignon frais
1 poivron rouge
2 gousses d'ail
Le zeste d'un citron jaune
Le jus d'un citron
Piment d'espelette
Sel, poivre

Préparation :

Détailler l'oignon en très fine brunoise, faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive; lorsqu'il est doré, ajouter le poivron coupé également en brunoise, ajouter l'ail écrasé, faire cuire 5 minutes.

Dans une casserole d'eau bouillante, plonger le zeste du citron détaillé en filaments, cuire 2 minutes, rafraîchir, égoutter et ajouter dans la sauteuse. Saler, poivrer, mettre le piment.

Ajouter les queues de gambas, poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant fréquemment, elles doivent être dorées.

Disposer dans les assiettes de service, arroser avec le jus du citron, parsemer de persil ciselé.

<http://deliceyes.over-blog.org>