

Brochettes de gambas, jus aux épices et poivre du Sichuan

Ingrédients pour 4 personnes :

16 gambas crues (pas trop grosses)
4 brochettes en bambou
2 tomates noires
80 g de miel toutes fleurs
Le jus d'1/2 orange
Le jus d'1/2 citron jaune
1/2 cuillère à café de gingembre pelé et haché
2 pincées de quatre-épices
1 pincée de cumin
4 pluches d'aneth
30 g de vinaigre de Xérès
Huile d'olive
Fleur de sel, poivre du moulin
Poivre du Sichuan

Préparation :

Décortiquer délicatement les gambas en préservant le dernier anneau et la queue.
Piquer 4 gambas par brochette.
Saler et poivrer.
Piler au mortier le poivre du Sichuan. Eliminer les petits grains durs et ne garder que la poudre.
Dans une casserole verser le miel, avec le vinaigre de Xérès, le jus d'orange et le jus de citron. Porter à frémissement puis ajouter 2 pincées de quatre-épices, 01 pincée de cumin et le gingembre pelé et haché très fin.
Laisser réduire de moitié.
Enfin filtrer ce jus aux épices et réserver au chaud.
Laver les tomates, les monder, puis les couper en tranches très fines.
Couvrir de ces tranches de tomate 4 petites assiettes. Les assaisonner de fleur de sel et, très légèrement, de poivre du moulin. Verser ensuite un fin filet d'huile d'olive.

Cuire rapidement les brochettes de gambas à l'huile d'olive.
Déposer une brochette sur chaque lit de tomates.
Napper chacune d'une cuillère à soupe de jus aux épices et saupoudrer de la poudre de poivre du Sichuan.
Ajouter dessus une petite pluche d'aneth.
Servir.

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