



## Gambas marinées et légumes grillés

### Ingrédients pour 2 personnes

#### Pour la marinade

- 2 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s de sauce soja
- 10 cl d'huile de sésame non torréfiée (moins forte en goût)
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 piment doux

#### Pour la grillade

- 6 grosses gambas ou carabineros
- 1 poignée de noix de cajou
- 2 choux Pak Choi
- 1 avocat mûr mais encore ferme
- Huile d'olive
- 2 c à c de fleur de sel
- 1 pincée de poivre
- 10 pois gourmands
- 1 citron vert non traité

## **La préparation**

1. Pour la marinade, râpez le gingembre, les gousses d'ail et ajoutez la sauce soja, l'huile de sésame non torréfiée, l'huile d'olive, les piments doux coupés en petits dés ;
2. Entaillez le dos des gambas, retirez l'intestin et mettez-les à mariner. N'hésitez pas à masser les gambas avec la marinade. Déposez les noix de cajou dans un coin du plat ;
3. Retirez la peau de l'avocat, découpez-le en gros morceaux et arrosez-les d'huile d'olive. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre. Réservez ;
4. Faites cuire les gambas au grill très chaud. Une fois cuites, retirez-les et réservez-les ;
5. Faites cuire sur la même plancha les choux Pak Choï , arrosez-le d'un peu de marinade. Faites de même avec les noix de cajou et les pois gourmands ;
6. Faites griller les morceaux d'avocat des deux côtés ;
7. Pour la sauce, mixez ensemble les têtes de 4 gambas, la marinade, les noix de cajou grillées, un peu de zeste de citron, le jus d'un demi citron et 4 c à s d'huile d'olive extra vierge. Passez ensuite au chinois.

## **Le dressage**

Dressez les gambas décortiquées dans une assiette accompagnées de morceaux d'avocat grillés, de Pak Choï, de pois gourmands et de quelques pointes de coulis de gambas.