

Gambas sautées avec salade d'ananas mangue pimentée

Pour 2 personnes:

Les Gambas :

20 gambas crues décortiquées

1 caïeu d'ail pilé

1 petit morceau de gingembre frais râpé

1 oignon blanc

1 c à s d'huile

Salade d'ananas :

1 petit ananas frais

1 mangue

10 gr de cacahuètes grillées grossièrement hachées

1 oignon blanc émincé

2 c à s de jus de citron vert

1 c à s de nuoc-mâm

2 c à c de sucre

Mélangez les gambas avec l'ail, le gingembre et les oignons.

Préparez la salade d'ananas : Coupez l'ananas et la mangue en bâtonnets de 5 mm, puis mélangez-les avec les cacahuètes, l'oignon.

Versez le jus de citron, le nuoc-mâm, le sucre et du piment en poudre dans un bol, mélangez au fouet, puis versez-en sur la salade. Remuez délicatement.

Faites chauffer l'huile dans une poêle ou un wok et faites revenir les gambas jusqu'à ce qu'elles se colorent.

Répartir les gambas sur un lit de salade d'ananas dans les assiettes.

* vous pouvez éventuellement utiliser du piment frais émincé et si vous aimez ajouter de la menthe fraîche dans votre salade d'ananas.