

Gambas sautées au miel

Ingrédients (2 personnes):

- 200 gr de gambas crues
- 1 c.a.s de gingembre moulu
- 2 c.a.c de sauce soja



- 3 c.a.s de miel
- 2 c.a.c de sauce Nuoc Nam
- 2 gousses d'ail

Préparation:

- Rincer les gambas et les placer sur du papier absorbant. Réserver.
- Préparer la marinade en mélangeant le miel, la sauce soja, la sauce Nuoc Nam, le gingembre et l'ail passé au presse-ail.
- Faire des entailles dans la carapace des gambas et les mettre dans un plat avec la marinade. Bien mélanger pour que toutes les gambas soient recouvertes de marinade.
(le fait de faire des incisions dans la carapace permettra aux gambas de s'imprégner de toutes les saveurs de la marinade)
Laisser reposer 1 heure.
- Puis faire chauffer une poêle sans huile, ni beurre. Une fois bien chaude, y déposer les gambas. Quand elles deviennent rose-orangé, les retourner. Quand la coloration a pris des 2 côtés, poursuivre la cuisson 5 min. Vérifier la cuisson avec une gambas, en essayant de retirer un morceau de carapace. Si elle part facilement, stopper la cuisson, sinon continuer encore quelques minutes et refaire le test.
- Quand elles sont cuites, les retirer et couper les têtes. Réserver au chaud.
- Verser la marinade restante dans la poêle, et laisser chauffer 2-3 minutes. Verser dans de petites coupelles et servir avec les gambas.