

Gambas aux épices façon orientale



Ingrédients de la recette pour 6 personnes

Préparation des gambas

- 800 g [d'eau](#)
- 1,1 kg [de grosses gambas surgelées ou fraîches](#)

Cuisson au Wok

- 40 g [d'huile d'olive](#) 110 g [d'échalotes](#)
- 1 g [de curcuma en poudre](#) 0,5 g [de cannelle en poudre](#)
- 0,1 g [de cardamome](#) 1 g [de paprika en poudre](#)
- 0,5 g [de poivre aux 4 baies au moulin](#) 440 g [de tomates fraîches](#)
- 500 g [de bouillon de gambas](#) 225 g [de riz rond](#)
- 200 g [de haricots plats surgelés](#)
- 3,2 g [de sel](#) 10 g [de sucre cassonade](#) 4 g [de persil](#)

Préparation



1



[Eplucher](#) les échalotes, couper en rondelles. Trier, laver le persil, [éponger](#).

Laver les tomates sous l'eau courante. Enlever le pédoncule. Couper en morceaux. Dans le wok, placer les gambas et couvrir avec l'eau. Porter à ébullition



Au bout de 10 minutes, sortir les gambas, les placer dans une assiette et garder au chaud. **Filter** l'eau de cuisson des gambas, placer dans un pichet.

Laver **longue**ment le riz sous l'eau courante pour enlever le maximum d'amidon.



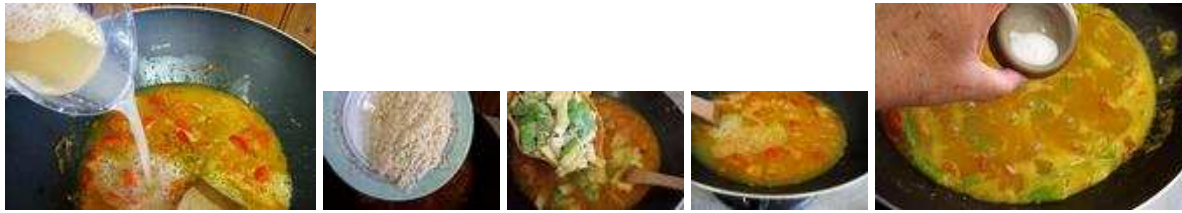
Laisser **égoutter**. Dans le wok, ajouter l'huile, les échalotes.



Laisser **dorer** les échalotes à feu modéré, puis ajouter le curcuma, la cannelle. Prendre les graines de cardamome à l'intérieur de la gousse, puis verser dans le wok.

Dans le **wok**, ajouter le paprika, le poivre, les morceaux de tomate. Mélanger.





Dans le wok, ajouter, l'eau de cuisson des gambas. Porter à ébullition, puis ajouter le riz, les haricots plats, mélanger.

Dans le wok, ajouter le sel, le sucre. Mélanger régulièrement, mettre à feu moyen.



Gambas aux épices façon orientale - 8.2



Gambas aux épices façon orientale - 8.3

orientale - 8.3



9

Gambas aux épices façon orientale - 9.1

Il est important de goûter, afin de pouvoir [rectifier](#) le sel et les différents épices. Les quantités données sont douces. A vous de les adapter à votre goût et à celui de votre famille.



10

Gambas aux épices façon orientale - 10.1

Vous pouvez présenter dans le wok ou dans un [plat de service](#), il suffira de le [saupoudrer](#) de

persil, et de poser les gambas chaudes bien présentées.



Gambas aux épices façon orientale - 10.2

orientale - 10.2

