

Sauté de Gambas aux Pruneaux d'Agen, façon Teriyaki

Réalisation :



DIFFICULTÉ



QUANTITÉ

4 personnes



TEMPS

24h à
préparer
la veille

La préparation

1. Faire une marinade avec le jus de pruneau d'Agen, la sauce soja, 2 cuillères d'huile de sésame, un peu de gingembre râpé, les pruneaux d'Agen entiers et un demi citron vert pressé.
2. Décortiquez les gambas et mettez-les à mariner pendant 18 à 24 h au frais.

Les ingrédients

- 4 Oignons nouveaux
- 2 cm Gingembre frais
- 800 g Gambas crues
- Huile de sésame
- 12 pruneaux d'Agen dénoyautés
- 50 cl de jus de Pruneau d'Agen
- 1 citron vert
- 10 cl de Sauce soja
- Sel et poivre

La cuisson et le dressage

1. Dans une poêle chaude faites sauter les gambas dans l'huile de sésame à feu très vif pendant 6 min maximum.
2. Pendant la cuisson, ajoutez de la marinade dans la poêle pour faire de la sauce.
3. Servez dans une assiette ou un bol avec des piques et les pruneaux d'Agen marinés entiers.

La petite astuce :

Pendant la cuisson, ajoutez un verre de saké ou de Mirin, pour les connaisseurs, pour donner plus d'énergie à votre plat.



Avec la participation financière de :

