

Gambas Sautées à l'Ananas et aux Agrumes Épincés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- GAMBAS	300g
- ANANAS	4-5 tranches + 6 c à soupe de jus
- ORANGE(S)	1
- CITRON(S)	1/2
- CURCUMA	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1/2 c à café
- BOUILLON DE LÉGUMES	1/2 cube
- EAU	10 cl
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- MAIZENA	Un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Décongelez puis décortiquez les gambas.
- Déposez dans un plat creux puis faites-les mariner dans le jus d'1/2 orange, le jus du 1/2 citron, le curcuma, la coriandre, le paprika, le jus d'ananas et le cube de bouillon émietté. Salez peu et poivrez.
- Réservez au frigo au moins 30 minutes.
- Coupez les tranches d'ananas en dés.
- Faites sauter les gambas égouttées dans du beurre chaud et ajoutez les dés d'ananas. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites réduire le jus de la marinade avec l'eau puis liez-la avec la maïzéna.
- Intégrez la crème fraîche. Salez un peu et poivrez.
- Remplacez les gambas et l'ananas dans la sauce liée quelques instants.
- Servez sans attendre avec des tranches de la demi-orange restante.

