PL - 155

Gambas Saganaki (Plat Grec)

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 500 g de gambas bouillies, décortiquées (avec encore la queue)
- 1 c. à soupe de Cognac
- 1 petit oignon haché menu
- 1 gousse d'ail écrasée
- 300 g de chair de tomates pelées et épépinées
- 1 c. et ½ à café de miel
- Poivre
- Persil haché
- 2 c. à soupe de vin blanc sec
- 1 petite pincée de cumin moulu
- 150 g de fêta en dés
- Le jus d'½ citron

Recette :

- Décortiquez les gambas (enlevez la queue). Faites-les légèrement revenir dans un peu d'huile, 2 à 3 minutes.
- Préchauffez le four sur 200°c.
- Arrosez de Cognac et faites encore cuire 1 minutes.
- Répartissez les gambas et leur jus dans un plat allant au four.
- Faites revenir les oignons dans une autre poêle avec l'ail, les tomates, le miel, le vin, le poivre et le cumin (n'ajoutez pas de sel, la fêta est déjà assez salée).
- Faites épaissir à feu doux.
- Versez sur les gambas avec les dés de fêta, et le jus de citron. Placez le persil par dessus.
- Mettez au four à 200°c environ 15 minutes.
- Servez les gambas avec du pain à l'ail grillé.