

GAMBAS TANDOORI

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 min.

Macération : 30 min.

Ingrédients:

- GAMBAS	24
- CURRY EN POUDRE	1 c à café
- CITRON(S)	le jus d'1
- YOGHOURT NATURE	2
- BEURRE	
- CONCOMBRE	1/2
- CORIANDRE FRAIS	qq feuilles
- CORIANDRE EN POUDRE	1/4 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Décortiquez les gambas.
- Dans un plat, mélangez 1 yoghourt avec le jus de citron, le curry, sel et poivre. Ajoutez les gambas et laissez de côté 30 minutes.
- Pendant ce temps, pelez et coupez en petits dés le concombre. Mettez-le dans un plat, salez, poivrez et ajoutez le coriandre en poudre ainsi que le second yoghourt.
- Ciselez les feuilles de coriandre et ajoutez-les à la salade de concombre. Mélangez bien et conservez au frais.
- Dans un poêle beurrée très chaude, faites cuire les gambas 3 à 4 minutes.
- Servez aussitôt accompagné de salade de concombre.

