

Gambas à la Plancha, Mayonnaise Maison et Salade à la Féta - Avocat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Marinade : 2 heures

Ingrédients:

- GAMBAS	40
- PIMENT D'ESPELETTE	un peu
- POIVRE DE CAYENNE	une pincée
- HUILE D'OLIVE	
- CURRY	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- OIGNON(S)	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- AVOCAT(S)	1
- CITRON(S)	1
- TOMATES CONFITES	qq.
- VINAIGRETTE	maison (DI-109)
- MAYONNAISE	maison (DI-139)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, faites mariner les gambas avec l'huile, le jus d'½ citron, la coriandre en poudre, le curry, le piment d'Espelette, le poivre de Cayenne, sel et poivre. Réservez au frais.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Pelez et dénoyautez l'avocat. Coupez-le en dés. Citronnez avec le jus du ½ citron restant. Poivrez.
- Nettoyez et essorez la salade.
- Coupez l'oignon en fines lamelles.
- Préparez la vinaigrette suivant la recette DI-109 ainsi que la mayonnaise maison (DI-139).
- Faites griller les gambas sur la plancha bien chaude.
- Préparez vos assiettes avec la salade, tomates confites, lamelles d'oignons, dés d'avocats et de féta. Nappez de vinaigrette.
- Déposez les gambas grillées à côté et servez avec la mayonnaise maison.

Remarque:

Accompagnez de pain.

