

Salade de gambas

Ingrédients pour 4 personnes:

- 12 gambas
- 1 càc de cassonade
- 1 mangue coupée en dés
- 4 petits oignons blancs nouveaux coupés en rondelles
- 250 g de pousses de salades mélangées
- 1 piment vert
- 1 morceau de 4 cm de gingembre frais râpé
- 1 citron vert
- 4 càs d'huile d'olive
- 5 cl d'eau
- sel, poivre



Préparation:

Décortiquer les gambas. Faire chauffer 2 càs d'huile.

Y faire sauter les gambas avec la cassonade, jusqu'à ce qu'elles soient saisies et roses.

Les laisser refroidir.

Râper le gingembre. Couper le piment en petits morceaux.

Râper le zeste et presser le jus du citron.

Mixer le piment et le gingembre avec le reste d'huile, le jus de citron, l'eau chaude, le zeste du citron, le sel et le poivre.

Mêler les pousses de salades avec les cébettes et la mangue dans un saladier.

Disposer les gambas dessus, puis arroser avec la sauce verte créole.

Servir très frais après avoir mélangé.