# Gambas en nage de coco au curry fumé

Voici un plat simple à faire et qui vous prendra peu de temps à réaliser. Il est toutefois très raffiné, voir festif. Vous pourrez également le proposer en entrée ( dans ce cas servez le sans riz).

Gambas en nage de coco au curry et petits légumes.

**Ingrédients ( 4 personnes):**

**1/Pour les gambas:**

Prévoir environ 2 à 4 heures de pour faire mariner les gambas.

- 4 à 5 gambas par personne pour un plat ou 3 par personne pour une entrée
- 50 cl de lait de coco

- une cuillerée à café de vinaigre de riz
- une belle cuillerée à soupe de curry fumé . Je vous conseille d’utiliser l’excellent curry fumé du Népal que vous pouvez commander sur le site suivant: www.lepiceriedebruno.com
- un citron vert ( zeste et jus)
- quelques feuilles de kaffir ou combava ( en vente dans les épiceries asiatiques ou également sur le site de l’épicerie de Bruno)

Ingrédients gambas

**2/Pour la garniture:**

- Une courgette
- 6 petites carottes
- 120 gr riz cru ( facultatif pour une entrée)
- sel, poivre

Ingrédients garniture

**Préparation:**

**1/ La garniture:**

- Râpez le zeste du citron et réservez le pour le dressage. Puis coupez ce même citron en deux et pressez le: réservez le jus.

Râpez l’écorce du citron vert

- Épluchez les carottes.

Épluchez et taillez les carottes en fine julienne ( bâtonnets)

- Taillez la courgette et les carottes en fine julienne c’est à dire en fin bâtonnets.

Taillez les carottes et la courgette en fine julienne

- Dans une poêle faire fondre une belle noix de beurre et versez la julienne de carotte et courgette. Faire revenir à feu doux quelques minutes: les légumes doivent rester croquants. Réservez hors du feu.

Faire revenir les légumes à feu doux

- Dans une casserole faire chauffer de l’eau salée ( 10 gr par litre) et cuire le riz.

Faire cuire le riz.

- En fin de cuisson égouttez le riz.

- Puis rajoutez le à la préparation de légumes. Bien mélanger et rectifiez l’assaisonnement: salez et poivrez. Au moment de servir vous n’aurez plus qu’à réchauffer doucement cette garniture.

Ajoutez le riz aux légumes

**2/Les gambas:**

- Enlevez la tête des gambas en prenant soin d’ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la tête.

Tête et petit boyau

- Puis ôtez les pattes
- Terminez en ôtant la carapace qui s’enlève facilement. Gardez le dernier anneau ( celui sur lequel s’accroche la queue de la gambas). Faire de même avec les autres gambas.

Décortiquez les gambas

- Dans un récipient versez le lait de coco, le vinaigre de riz, le jus de citron et le curry. Mélangez.

Versez le curry, le vinaigre de riz et le jus de citron vert dans le lait de coco

- Faire mariner les gambas dans la marinade pendant au moins deux heures.

Faire mariner les gambas

- Les gambas doivent être cuites au dernier moment, juste avant de servir! Pendant qu »elles cuisent, réchauffez la garniture ( à la poêle ou au micro onde). Tout doit être chaud au même moment pour le dressage.
- Mais d’abord il faut chauffer la marinade pour la faire réduire: ôtez les gambas de la marinade. Versez la marinade dans une poêle.

Séparez les gambas de la marinade.

- Ajoutez les feuilles de kaffir, portez la marinade à ébullition et laissez cuire quelques minutes pour qu'elle réduise d'un tiers.

Ajoutez les feuilles de kaffir et faire réduire.

- Ôtez les feuilles de kaffir. Puis mettre la cuisson à feu très doux.
- Ajoutez les gambas: laissez les 30 secondes d'un côté et retournez les pour 30 secondes supplémentaires: elles sont déjà cuites car elles cuisent extrêmement vite! C'est pourquoi il faut les plonger dans le mélange quand celui ci est déjà chaud. Ôtez la casserole du feu et passez au dressage.

Cuire les gambas ( environ 30 secondes de chaque côté)

**Dressage:**

- A l’aide d’une cuillère remplissez de légumes et de riz un cercle posé sur votre assiette. Tassez bien puis retirez le cercle.

Dressez la garniture dans un cercle à l’aide d’une cuillère.

- Ajoutez les gambas.

Déposez harmonieusement 4 à 5 gambas par assiette

- Terminez par la sauce et le zeste de citron vert.

Versez une à deux cuillerée de sauce au milieu de l’assiette et saupoudrez de zeste de citron vert.

- Si vous désirez proposer ce plat en entrée et non en plat , n’utilisez pas le riz. Couchez simplement quelques gambas sur un lit de légumes et faire deux traits de sauce de chaque côté.

Les gambas en entrée.

**Le saviez vous?**

Le combava (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut ou kaffir lime) est un agrume. Combava est à la fois le nom de l'arbre et du fruit. L'arbre de petite taille possède des feuilles rétrécies au centre et des épines sur les branches.

Le combava a un arôme très intense, rappelant la citronnelle. On utilise le fruit ou la feuille principalement à la Réunion, aux Comores, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, etc.). Il relève le goût de nombreux plats.

Vous trouverez les feuilles dans les magasins asiatiques, le plus souvent congelées.