



Brochettes de gambas marinées au yaourt, salade de fèves et oignon nouveau

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 20 gambas cuites décortiquées
- 200 g de fèves
- 1 oignon nouveau
- Quelques copeaux de cantal jeune
- 1 pamplemousse
- Quelques feuilles de coriandre

Pour la marinade

- 2 yaourts
- Jus d'1/2 citron jaune
- 1 cm de gingembre frais râpé
- 1 pincée de garam massala
- 1 pincée de cumin moulu
- 1 pincée de curcuma
- Sel
- Poivre

1. Dans un saladier, versez les yaourts et mélangez. Ajoutez le jus de citron et les épices. Salez, poivrez. Ajoutez les crevettes et mélangez bien jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Faites mariner pendant 30 mn au frais.
2. Emincez finement l'oignon nouveau. Plongez les fèves dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 mn environ. Laissez refroidir et retirez la peau. Pelez à vif le pamplemousse et prélevez les suprêmes.
3. Dans une poêle bien chaude, versez les gambas et la marinade au yaourt et faites revenir pendant 5 à 6 minutes en mélangeant bien. Montez les brochettes de gambas marinées par cinq.
4. Dans un saladier, mélangez les fèves, l'oignon nouveau et les suprêmes de pamplemousse et ajoutez les copeaux de cantal.
5. Servez les brochettes avec la salade de fèves, arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez de feuilles de coriandre finement ciselées juste avant de servir.