



## LES GAMBAS SAUTEES AU CURRY ET CACAO

par Alain Boschmam « Le Grand Ryeu » Gandrieu. Belgique.

---

Préparation : 15      Cuisson : 10      Nbre de personnes : 4

### **Ingrédients**

24 gambas 16/20  
3 dl de fond de crevettes  
1 pomme verte  
1/2 c à s de curry  
1/2 c à s de cacao  
2 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre

### **Réalisation**

Décortiquer les gambas et les réserver.  
Couper la pomme verte en petits morceaux.  
Faire revenir les dés de pommes vertes dans de l'huile chaude quelques minutes, ajouter le curry, le fond de crevettes et laisser réduire, ajouter le cacao  
Assaisonner sel et poivre  
Sauter les gambas à l'huile d'olive les gambas (3 min max).

### **Finition&Dressage**

Verser un peu de sauce dans le fond d'une assiette chaude et déposer les gambas.  
Garnir avec un peu de cacao en poudre et de curry.