

Gambas marinats amb all-Llimona-Julivert



Ingrédients pour 4 personnes:

8 grosses Gambas.
1 Citron BIO.
80 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
2 gousses d'Ail.
1 petit bouquet de Ciboulette.
1 petit bouquet de Persil frais.
Poivre.
Sel.
4 cuil à café de Miel de Citronnier *Margalef* (facultatif)
80 gr de Riz du delta de l'Ebre.
200 gr de sauce Tomatissimo *blai PERI*

Préparation:

- Décortiquer les gambas en enlevant la tête les anneaux du corps avec les pattes, en laissant la queue.
- Retirer le boyau de la gambas en l'incisant le long du corps à mi profondeur. Le boyau est le fil situé juste à la surface, souvent de couleur marron ou transparent. Il suffit de tirer dessus ! Cette incision donnera une jolie forme a la gambas lors de la cuisson.
- Dans un sac à congélation: Verser 50 ml d'huile d'olive, le jus de 1/2 citron, ajouter l'ail écrasée, la ciboulette ciselée le sel et le poivre.
- Mélanger bien le tout.
- Ajouter les gambas et bien les enduire de la marinade.
- Réserver au moins une heure au frais.
- Dans une poêle, verser le reste de l'huile d'olive et y faire revenir les gambas.
- Lorsque les gambas commencent juste à blanchir, ajouter le persil haché grossièrement et le reste de la marinade.
- Mélanger bien couvrir et laisser cuire, au maximum 2 minutes, pas plus afin de ne pas sécher les gambas (vous pouvez ajouter 4 cuillères à café de miel de fleurs d'oranger et laisser caraméliser).
- Le fait de couvrir fera suer les gambas et délivrera un jus bien goûteux.
- Disposer les gambas dans une assiette, ajouter la sauce et couper l'autre moitié du citron en 4 quartiers afin de pouvoir arroser les gambas de jus de citron.
- Servir ce plat avec un riz sauce Tomatissimo et des Aguacate frisc i Pomelos.