

# Salade de gambas au pamplemousse

CUISIMAGES

Réf :  
1404

Type :  
Salade

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 12 gambas
- 1 pamplemousse rose / ½ concombre
- 1 noix de beurre

## Sauce :

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- ½ cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de miel / sel et poivre



Décortiquez les gambas en laissant le bout des queues.

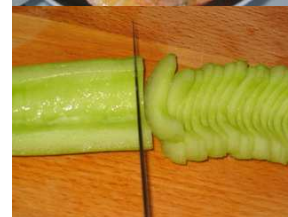
Faites dorer les gambas dans une poêle avec 1 noix de beurre.

Laissez cuire 2 min de chaque côté.



Pelez le pamplemousse, ôtez les peaux et coupez la pulpe en dés.

Pelez le concombre, coupez le en 2 dans la sens de la longueur et ôtez les pépins. Coupez le ensuite en fines lamelles.



Répartissez les ingrédients dans chaque assiette.

Préparez la sauce en mélangeant bien tous les ingrédients et versez ensuite sur les crudités.



Conseils  
Variante  
Vin

Tavel