



Gambas marinées à l'huile au poivre de Sichuan. POUR 2 PERS.

5 GAMBAS / 10 TOMATES CERISE / 1/2 CITRON / 1 ECHALOTE / 1 BOUQUET DE
CIBOULETTE / 2 CUILLERES A SOUPE D'HUILE AU POIVRE DE SICHUAN / 1 CUILLERE A
SOUPE D'HUILE D'OLIVE / SEL / POIVRE.

- Décortiquer les gambas. Enlever les boyaux.
- Couper chaque crevette en 3 ou 4 morceaux selon leur taille.
- Laver et couper les tomates cerise en deux.
- Laver soigneusement le citron. Râper finement les zestes.
- Eplucher et émincer l'échalote.
- Laver et ciseler la ciboulette.

- Dans une casserole sur feu moyen, verser un filet d'huile d'olive et faire chauffer.
- Ajouter les gambas. Saler et poivrer.
- Faire sauter légèrement pendant 2 minutes.
- Ajouter l'échalote. Faire suer.
- Ajouter les tomates cerise et les zestes de citron.
- Quand les ingrédients sont cuits, retirer du feu.
- Ajouter le jus d'un demi citron et 2 cuillères à soupe d'**huile au Poivre de Sichuan**. Mélanger.
- Laisser mariner 2 heures au réfrigérateur.

- Au moment de servir, ajouter la ciboulette ciselée.