



GAMBAS ET LEUR CHUTNEY DE MANGUE ET DE TOMATES



Pour 6 personnes:

24 gambas
2 pincées de piment pas trop fort (Espelette ou autre)
2 oignons nouveaux
2 échalotes
1 pointe d'ail
2 tomates
1 mangue (1/2 +1/2)
2 càs de vinaigre de Xérès
1 pincée de sucre
2 càs de coriandre hachée
Sel et poivre noir
Un peu d'huile d'olive

Décortiquer les gambas, les saupoudrer d'un peu de piment et les réserver au frais.

Le chutney:

Dans une casserole, chauffer doucement l'huile et y faire revenir l'oignon, l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient transparents mais non colorés. Pendant cette cuisson, peler les tomates sans les épépiner et les tailler en petits cubes. Les ajouter dans la casserole avec la pincée de sucre et le vinaigre. Laisser compoter pendant une dizaine de mn, toujours à feu doux. Tailler aussi la moitié de la mangue en dés comme les tomates et les mettre à cuire avec les autres ingrédients pendant 5 mn de plus. La mangue ne doit pas trop se défaire.

Rectifier l'assaisonnement en mélangeant aussi les 2 càs de coriandre. Débarrasser et réserver.

Dans la demi mangue restante, faire des tranches fines comme pour une tarte aux pommes. Réserver.

Les gambas:

Dans une poêle chauffée avec un peu d'huile d'olive, saisir les gambas rapidement. Saler si c'est nécessaire.

Finition:

Poser un lit de chutney, disposer les gambas autour ou dessus et décorer avec les tranches de mangue. Parsemer d'un peu de baies roses et de coriandre fraîche s'il vus en reste, ce qui n'était pas mon cas!

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

