

# BROCHETTES DE GAMBAS

**Préparation: 35 mn**

**Cuisson: 5-8 mn**

**6 personnes:**

1 bouquet de thym  
1 cs d'huile d'olive  
1 citron vert  
10 cl de lait de coco

18 gambas fraîches ou surgelées  
2 cs de sésame doré  
sel et poivre

1. Trempez les piques en bois dans l'eau froide, 15 min. au minimum. Otez la tête des gambas. Mélangez le lait de coco, l'huile et le thym émietté. Faites-y mariner le corps des gambas pendant 20 min.

2. Egouttez les gambas et embrochez-les sur les piques en bois. Badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide du pinceau. Saupoudrez de sésame doré. Salez, poivrez.

3. Faites cuire les brochettes 5 à 8 min., à four chaud, en les retournant. Servez avec un filet de citron vert.

---

# BROCHETTES DE GAMBAS ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20mn

2 personnes:

400 g de pommes de terre à purée  
1 tomate  
1/2 échalote  
1 brin de thym  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
5 cl de lait  
sel

## ***Pour les brochettes :***

8 gambas  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Le jus d'un demi citron  
Une pincée de piment d'Espelette

1. Décortiquez les gambas en laissant les queues.
2. Dans un bol, mélanger l'huile, le jus de citron et la pincée de piment, ajouter les gambas et laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur.
3. Pelez et coupez les pommes de terre, les coupez en dès et les faire cuire environ 20 minutes dans une casserole d'eau salée.

4. Pendant ce temps, pelez et épépinez la tomate, épluchez l'échalote et l'émincez très finement. Faites revenir l'échalote 5 minutes dans une poêle huilée, puis ajoutez la tomate, le thym, un peu de sel et de piment, laissez cuire 5 minutes à feu doux.

5. Faites cuire les gambas 3/4 minutes dans une poêle huilée, puis les piquer sur les pics à brochette.

Écraser à la fourchette les pommes de terre en incorporant l'huile et le lait chaud (réchauffé au micro-ondes), ajouter les tomates et assaisonnez.

6. Dressez l'écrasé de pommes de terre dans des cercles et disposez la brochette de gambas