

GAMBAS AU GINGEMBRE

Préparation: 30 mn

4 personnes:

1 kg de grosses gambas
2 oignons
1 gousse d'ail
30 g de racine de gingembre
Des tomates
1 bouquet garni (thym, persil, céleri)
2 cuillères à café de curcuma en poudre
un peu d'huile d'arachide
sel et poivre noir du moulin.

1. Rincez les gambas à l'eau froide et égouttez-les. Ne les décortiquez pas.
2. Epluchez et hachez les oignons et la gousse d'ail. Pelez et râpez le morceau de gingembre.
3. Entaillez les tomates en croix, plongez-les 15 secondes dans une casserole d'eau en ébullition, puis immédiatement dans de l'eau froide.
4. Pelez-les, videz-les de leurs graines et concassez-les.
5. Versez 3 cuillère à soupe d'huile dans une cocotte, ajoutez les hachis d'oignon et ail, portez sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajoutez le gingembre, les tomates concassées, le curcuma, le bouquet garni, sel et poivre.
6. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes à feu doux en surveillant le niveau de la sauce et en rajoutant un petit peu d'eau, si nécessaire.
7. Ajoutez ensuite les gambas dans la cocotte, remettez le

couvercle et poursuivez la cuisson, toujours à feu très doux, pendant 4 à 5 minutes, en retournant les gambas à mi-cuisson.

Servez très chaud avec du riz.