

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.