



Les plats principaux

Entrées

Gambas épicées à la tomate et au chimichurri

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 crevettes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron vert
poivre
sel
coriandre (pour la garniture)
1 baguette

Pour le chimichurri

1 quart de persil
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café origan séché
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1 cuillère à café de flocons de chili
1 citron vert
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites le chimichurri : mélangez tous les ingrédients dans un plat puis salez et poivrez.

Chauffez 2 cs d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Grillez les gambas environ 2-3 minutes de chaque côté.

Déposez les gambas sur un plat et nappez-les avec le chimichurri. Pressez le jus du citron vert sur les gambas et garnissez de quelques branches de coriandre. Servez avec la baguette.

