

**4 personnes**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 30 min**

**Difficulté : 3 / 4**

## Ingrédients :

12 gambas

30 g de champignons noirs déshydratés

1 laitue

2 branches de fenouil

2 poivrons rouges

2 c. à soupe d'huile de sésame

Pour la sauce thaï :

2 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de vinaigre de riz

1 gousse d'ail

1/2 c. à café de saté

1 c à café de gingembre en poudre

6 c. à soupe de sauce soja



# GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAÏ, LÉGUMES CROQUANTS

## Préparation :

1 - Faites tremper les champignons noirs dans de l'eau froide afin de les réhydrater. Lavez la laitue et égouttez-la, en ne conservant que le cœur et les feuilles les plus tendres découpées en fines lanières. Lavez le fenouil, enlevez les côtes et émincez-le. Épépinez les poivrons et taillez-les en fines lamelles.

2 - Épluchez et hachez l'ail. Dans une casserole, versez le miel et le vinaigre de riz. Ajoutez l'ail, le saté, le gingembre, la sauce soja. Portez à ébullition jusqu'à ce que la sauce épaississe.

3 - Faites revenir le fenouil dans du beurre jusqu'à légère coloration. Ajoutez les poivrons et les champignons noirs. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et laissez réduire.

4 - Faites sauter les gambas 2 minutes à l'huile de sésame et assaisonnez. Dans une assiette, disposez les gambas avec les légumes tièdes mélangés aux feuilles de laitues. Nappez le tout de sauce thaï, puis décorez de brins de fenouil.

*Suggestion  
d'accompagnement :  
Blaisac Rosé, servi bien  
frais entre 8 et 10°C.*

