Fruits de mer

Gambas aux épices, moutarde et riz croquant

50 min	15 min	35 min	0	563
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

1. Mettre la moutarde, le paprika, la curcuma, le jus de citron et l'huile dans un bol.
2. Mélanger le tout afin de bien amalgamer tous les ingrédients et réserver.

Étape 2

Préparation du riz croquant

1. Cuire le riz dans l'autocuiseur puis le laisser refroidir.
2. Faire chauffer une poêle avec de l'huile.
3. Verser le riz dans la poêle, le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
4. L'égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant pour enlever l'huile en excès. Saler et réserver au chaud.

Étape 3

Préparation des gambas

1. Éplucher et hacher l'ail, le mettre dans une poêle avec

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gambas

16 **Gambas**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce

4 c. à soupe **Moutarde**
2 c. à café **Paprika**
2 c. à café **Curcuma**
1 **Citron(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le riz

200 g **Riz Basmati**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

l'huile.

2. Le faire revenir, puis ajouter les gambas.
3. Les faire cuire pendant 3 minutes, les retourner et ajouter la sauce.
4. Faire cuire à nouveau les gambas pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Étape 4

Dressage

1. Dresser les gambas en ligne sur des assiettes, les napper avec la sauce.
2. Disposer le riz en ligne face aux gambas, parsemer de sarriette et servir.

1 tige(s) **Sarriette**