



*Fruits de mer*

# Gambas aux épices, moutarde et riz croquant



**50 min 15 min 35 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**563**

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.

1 tige(s) **Sarriette**

- 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.