

*Finger food*

# Brochettes de gambas à la noix de coco



<b>12 min</b>	<b>10 min</b>	<b>2 min</b>	<b>0</b>	<b>339</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les brochettes

**8 Gambas**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
 50 g **Noix de coco rapée**  
**2 Bâton de citronnelle**  
**1 Piment de Cayenne**  
**1 Sel**  
 50 cl **Huile pour friture**

## Ingrédients pour le dressage

**1 Paprika**  
**1 Noix de coco rapée**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Décortiquer les gambas en veillant à retirer le boyau noir et à garder le dernier anneau et la queue. Réserver dans un saladier.
- 2 Avec un couteau éminceur, découper la base de la tige de citronnelle. Couper les tiges dans la longueur pour réaliser des pics à brochettes.
- 3 Pour faciliter le passage des gambas sur les tiges de citronnelle, utiliser une pic en bois pour percer une première fois la gambas.
- 4 Insérer ensuite la citronnelle dans l'orifice réalisé, réserver sur une assiette.

## Étape 2

### Préparation des brochettes

- 1 Battre un blanc d'œuf dans un bol. Verser la noix de coco dans un autre récipient.
- 2 Passer chaque brochette dans le blanc d'œuf puis dans la noix de coco.
- 3 Assaisonner les brochettes des deux côtés avec du sel et du piment de Cayenne.

### **Étape 3**

#### Cuisson des brochettes

- 1** Plonger les brochettes dans un bain de friture à 190°C (Th.6-7). Lorsqu'elles sont bien roses, les sortir à l'aide d'une écumoire. Réserver sur du papier absorbant.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1** Déposer les brochettes sur des petits ramequins en bois, les présenter sur une ardoise.
- 2** Décorer le plat de quelques pincées de noix de coco râpée et de paprika.