



## GAMBAS COCO-TOMATE

Pour 4, il faut :

- 16 belles gambas crues
- 400 g de tomates en cube
- 4 cl de jus de citron vert
- 1 DL de lait de coco
- une cuillère à café de gingembre haché
- 2 ou 3 traits de Tabasco
- une cuillère à soupe d'huile d'olive
- du gros sel

Chauffer l'huile, le gingembre, le Tabasco et une pincée de gros sel à feu doux. Puis ajouter les gambas et les cuire à feu vif sur chaque côté pour les rougir. Les réserver.

Verser les cubes de tomates et cuire quelques minutes à petits bouillons. Ajouter citron et lait de coco et faire mijoter encore quelques minutes.

Juste avant de servir, remettre les gambas dans la sauce et les réchauffer. Servir aussitôt.