



POUR 4
20 gambas
4 citrons verts bio
1/2 citron jaune
40 g de gingembre frais
2 gros oignons rouges
8 cl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

GAMBAS grillées au gingembre et citron vert

Zeste 2 citrons verts, presse-en 3. Pèle et râpe le gingembre. Mélange les jus et zestes de citron vert dans un bol avec le Gingembre râpé, 5 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre. Décortique délicatement les gambas en laissant la tête et l'extrémité de la queue. Enfonce une pique en bois dans chaque. Dépose-les dans un plat creux, verse la marinade dessus. Couvre de film et laisse mariner 3 h au frais. Sort les gambas de la marinade, faites-les griller 4 à 5 mn de chaque côté. En fin de cuisson, arrose-les avec un peu de marinade..