

Gambas *sautées* aux pêches



Pour 4 personnes:

- 3 pêches
- 2 cm de gingembre frais
- 12 gambas crues
- 10 tomates cerise
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 belles poignées de roquette
- Sel, poivre

Lave les pêches, enlever la peau. Mixe 1 pêche pour obtenir une purée. Pèle et râpe le gingembre. Décortique les gambas en gardant leur queue, dépose-les dans une assiette creuse avec la purée de pêche (réservez 4 c. à soupe) et le gingembre. Filme et laisse reposer au réfrigérateur pendant 1 h. Lave les tomates cerises et découpe-les en 2. Émince le reste des pêches en tranches fines. Dans un petit bol, mélange la purée de pêche mise de côté avec l'huile d'olive et le vinaigre pour obtenir une sauce. Sale et poivre. Dans une poêle chaude, fais dorer les gambas égouttées, 1 à 2 mn de chaque côté. Dispose-les dans des assiettes avec la roquette, les tomates cerise et les tranches de pêche. Arrose de sauce et servez aussitôt.