

# GAMBAS

## Sautées aux pêches



Pour 4 personnes

486

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. Mixe une pêche pour la purée. Pèle et râpe le gingembre. Décortique les gambas en gardant leur queue dépose-les dans une assiette creuse avec la purée de pêche (réserve 4 c. à soupe) et le gingembre. Filme et laisse reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

Lave les tomates cerise et découpe-les en 2. Emince 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, faites dorer les gambas égouttées, 1 à 2 mn de chaque côté. Disposez-les dans des assiettes avec la roquette, les tomates cerise les tranches de pêche. Arrose de sauce et servir aussitôt