



Mes commissions pour 6 personnes :

- 4 gambas par personne
- 1 boîte de lait de coco
- 1 combawa
- 1 citron vert
- 1 tige de citronnelle
- 2cm de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 500 g de pois cassés
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Huile d'olive

La préparation :

- La veille, mettre les pois cassés à tremper dans l'eau, dans un récipient assez grand car ils vont gonfler.
- Le jour du repas mettre à cuire dans l'eau les pois cassés qui ont trempé dans le double de leur volume avec la branche de thym, la feuille de laurier, les deux gousses d'ail épluchées

et une giclée d'huile d'olive, sel et poivre.

- Laisser cuire pendant une heure jusqu'à ce que les pois soient complètement tendres.
- Une fois la cuisson terminée, retirer la feuille de laurier et le thym et passer les pois cassés au blender en ajoutant un peu de leur eau de cuisson de sorte à obtenir une purée assez dense.
- Vérifier et rectifier l'assaisonnement, ajouter trois cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Au moment de servir le plat, préparer la crème au lait de coco.
- Mettre le lait de coco dans une casserole, y ajouter le zeste de tout le combawa, le jus du citron vert, le gingembre coupé en rondelles, la tige de citronnelle, une pincée de sel, du poivre et laisser chauffer doucement.
- Vous pouvez ajouter à la dernière minute, au moment de servir, une cuillère à soupe de crème fraîche ou de crème de soja.
- Faire cuire à la plancha les gambas.
- Dès qu'elles deviennent rouges, les retirer afin qu'elles soient à peine cuites.
- Disposer sur vos assiettes, 4 gambas arrosées de la crème de coco et trois quenelles de purée de pois cassés.

Mes notes : J'achète des gambas bio au rayon surgelés des magasins bio, elles sont parfaites. A défaut de pois cassés, vous pouvez très bien les remplacer par des quenelles de purée de pomme de terre ou carottes.