

Poêlée légumes et gambas pour 4 personnes



Ingrédients

- Gambas : **20**
- Oignons rouge : **1**
- échalotes : **2**
- Tomates cerise : **100 g**
- Courgette : **1**
- Carotte : **1**
- Fines herbes ciselées(ciboulette, persil, cerfeuil, basilic..) : **2 ou 3 cuil. à soupe**
- Spécialité Huile d'olive au soja gingembre : **3 cuil. à soupe**
- Sel
- Poivre

Pas à Pas

- 1.Préparez les légumes. Rincez les tomates et coupez-les en deux. Pelez l'oignon et la carotte et émincez-les finement. Rincez la courgette et, sans la peler, détaillez-la en bâtonnets. Arrosez les légumes d'un filet d'huile et réservez.
- 2.Décortiquez les gambas
- 3.Faites chauffer l'huile restante dans une grande poêle. Faites sauter les gambas sur feu vif, 3 min. Salez, poivrez, ajoutez les échalotes pelées et hachées. Réduisez le feu et laissez cuire encore 2 min.
- 4.Parsemez les gambas de fines herbes, mélangez avec les légumes et servez sans attendre.