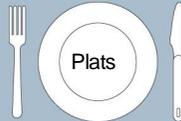


Gambas à la mode Cajun Frank's RedHot

Gambas panée aux noix de pécan, sauce Frank's RedHot et épices.
Servies avec salades de carottes et riz - 4 personnes



Plats



Friteuse



Mise en place

Préparez la salade : épluchez les carottes et râpez-les. Ajoutez les cacahuètes et versez le tout dans un saladier. Émulsionnez le jus des citrons verts et les 2 huiles. Salez, poivrez et ajoutez la coriandre ciselée. Versez la vinaigrette, mélangez et réservez.

Faites cuire les gambas 5 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée puis décortiquez-les en gardant la nageoire caudale.

Préparez la panure : hachez les noix de Pécan et la gousse d'ail dans un mixeur. Ajoutez la sauce Frank's RedHot Original, le concentré de tomate, le cumin, le sel et 50 g de farine. Versez 100g de farine dans une assiette creuse. Cassez 2 oeufs dans une seconde assiette et battez-les en omelette. Versez la panure dans troisième assiette. Passez les gambas une à une dans la farine, puis dans l'oeuf et dans la panure et réservez.

Préparez le riz : Faites cuire le riz 10 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Coupez le poivron en petits dés et faites le cuire 5 min dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez. Égouttez le riz, mélangez-le au poivron et réservez au chaud. Faites chauffer 25cl d'huile de friture dans une sauteuse. Faites frire les crevettes 2 min environ par groupe de 6. Déposez-les sur du papier absorbant et servez aussitôt avec la salade de carottes, le riz créole et la Frank's RedHot original.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	1 trait
Gambas		1.5 Kg
Poivrons rouges		1 pièce
Riz cuit		300 g
Coriandre fraîche		5 g
Huile de sésame		1 cuillère
Huile de tournesol		30 g
Citron vert		2 pces
Cacahuètes		50 g
Carottes		4 pièce
Oeuf		2 pces
Farine de blé		150 g
Concentre de tomates		30 g
Ail		5 g
Cumin poudre		3 g
Noix de pecan		100 g