

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Gambas au Cognac et au poivre



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Environ 30-40 gambas
- 1 cs de poivre
- 2 cl de Cognac
- l'équivalent d'1 cc de gingembre rapé
- 1 cs de sauce soja
- huile de sésame

Réalisation :

- Décortiquez les gambas
- Dans un wok, faites chauffer l'huile de sésame et faites revenir les gambas
- Quand elles ont pris leur coloration rose, ajoutez le gingembre et le poivre
- Tout de suite, versez le Cognac et faites flamber avec une allumette
- Ajoutez le sauce soja et laissez mijoter 1 à 2 mn