

Gambas à l'asiatique



PRÉPARATION 20min **CUISSON** 12min **REPOS** Aucun

POUR 6 PERSONNES

- Gambas fraîches : 18 pièces
- Coriandre fraîche : 1 botte
- Chou chinois : 0.5 pièce
- Oignons nouveaux : 6 pièces
- Bâton de citronnelle : 1 pièce
- Nouilles Chinoises : 300 g
- Petits pois frais écosés : 60 g
- Bouillon Thaï : 90 cl
- Sauce Nuoc mam : 12 cl
- Cacahuètes : 25 g

MATÉRIEL Alfapac

- Sacs papillote

Préchauffer le four à 180°C.

Décortiquer les gambas puis inciser le dos afin de retirer le boyau.

Effeuillez la coriandre.

Emincer finement le chou.

Enlever les premières feuilles des oignons et les émincer jusqu'à environ 4 cm de la partie verte.

Enlever les feuilles sèches de la citronnelle et l'émincer finement.

Répartir les nouilles et les légumes dans les sacs papillote Alfapac, puis déposer dans chaque papillote 3 gambas sur le dessus.

Ajouter la sauce nuoc mam et le bouillon Thaï dans les papillotes avant de les déposer sur une plaque à four.

Percer finement le papier au-dessus de la fenêtre de visualisation, retirer les bandes adhésives puis refermer les sacs hermétiquement et faire cuire environ 12 minutes.

A la sortie du four, ouvrir les sacs papillote en faisant bien attention à la vapeur se dégager.

Parsemer de quelques cacahuètes hachées avant de déguster.



Astuce du chef

« Vous pouvez également cuire de la semoule crue additionnée d'un bouillon épicé, du poisson et des légumes de votre choix coupés finement. »

Retrouvez les étapes de la recette en vidéo sur <http://alfapac.eu/recettes-et-astuces/astuces-de-chef>