

## *Gambas à l'aigre-doux*

*pour 4 personnes*

16 grosses crevettes crues  
entières 13/15 ou N° 1.

### **Pour les paner:**

de la farine, de l'œuf battu,  
4 parts de panure pour 1 part  
de noix de coco râpée,  
huile d'olive,  
sel, poivre.

### **Sauce aigre-douce**

100 g d'ananas frais ou  
en boîte coupé en dés,  
150 g de sucre,  
3 dl de fond de volaille  
ou bouillon de poule léger,  
1,25 dl de vinaigre de vin  
blanc aux herbes,  
1 c.c. de concentré de tomate,  
1 pointe de couteau  
de gingembre râpé,  
1 pointe de couteau  
d'ail haché,

1 c.c. de coriandre moulue,  
1 anis étoilé,  
1 c.c. de maïzena,  
1 pointe de couteau  
de sambal,  
sel, poivre,  
1 tige d'oignon nouveau (en  
saison) ou brins de ciboulette.

**S**auce aigre-douce: dans  
une petite casserole, pré-  
parer un sirop avec 150 g  
de sucre et 2 dl d'eau. Donner  
une ébullition avec les parures  
du cœur de l'ananas et passer  
à travers une passoire.

Verser le fond de volaille ou  
le bouillon dans la casserole.  
Ajouter le vinaigre, le concen-  
tré de tomate, le gingembre,  
l'ail, la coriandre et l'anis  
étoilé. Réduire le liquide à  
bons bouillons une dizaine de  
minutes. Passer la sauce à tra-  
vers un tamis et remettre en  
casserole. Délayer la maïzena  
dans un tout petit peu d'eau

froide avant de l'ajouter à la  
sauce. Remuer au fouet tout  
en donnant une ébullition.  
Laisser épaissir la sauce à pe-  
tits bouillonnements afin  
qu'elle devienne sirupeuse.  
Ajouter alors le sambal et les  
dés d'ananas. Saler et rectifier  
l'assaisonnement en poivre.

Réserver. Au moment de ser-  
vir, parsemer la sauce d'une  
partie de la tige d'oignon fine-  
ment ciselée.

**Garniture:** partager les  
poivrons. Les épépiner et en  
ôter les parties blanches de  
l'intérieur. Peler la chair au  
couteau économe. Couper cha-  
que morceau de poivron en  
fine julienne puis en brunoise  
(petits dés) en séparant les  
couleurs. Les blanchir succes-  
sivement dans l'eau salée en  
ébullition. Donner un bouillon  
et retirer la brunoise à l'aide  
d'une écumoire. Réserver.

**Gambas:** préchauffer le four à 200°. Oter la tête des crevettes et dégager la queue de la carapace. Garder l'extrémité. Fendre la chair pour en dégager le boyau. Passer rapidement chaque gamba bien ouverte dans la farine — en ôter l'excédent — puis dans l'œuf battu et dans le mélange de panure et noix de coco. Chauffer une grande poêle à bonne température, y verser assez d'huile d'olive pour colorer brièvement, 20 sec env. chaque face des gambas. Saler et poivrer. Déposer les gambas dans un plat à feu et le glisser au four chaud 3 à 4 min. Les gambas se rétractent et l'extrémité de la queue devient rose à la chaleur du four.

Servir dans des assiettes chaudes, accompagner de sauce aigre-douce. Parsemer de dés de poivron et décorer avec un brin d'aneth.

**Vin d'accompagnement:**  
un humagne blanc d'André Roudit, Fully.

*RESTAURANT LA GRANGE  
VERBIER (VS)*

**Garniture**

1/2 poivron rouge, jaune et vert

**Décoration**

branches d'aneth.