

Gambas marinées et mijotée de poivrons



Pour aujourd'hui, je vous propose un petit plat vraiment exquis ! Je suis une grande fane de fruits de mer alors quand on me parle de Gambas je dis oui tout de suite ! J'ai adoré faire ce plat très savoureux, aux cuissons les odeurs sont vraiment présente ce qui met l'eau à la bouche de suite. C'était vraiment très bon avec ses saveurs exquis. A refaire ! Recette au thermomix.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour les gambas marinées:

36 gambas crus (environ 750g)

50g d'huile d'olive

Le jus d'1 citron

2c. à soupe de thym

1c. à café de sel

4 tours de moulin de poivre

Pour la mijotée de poivrons:

6 gousses d'ail

2 oignons (pour ma part j'ai pris des oignons rouges)

20g d'huile d'olive

4 poivrons (j'ai mélangé les couleurs)

1 bouquet garni

10g de persil équeuté

1c. à café de sel

Préparation:

Préparez les gambas marinées:

Découpez une feuille de papier sulfurisé et placez-la dans le Varoma. Déposez-y les gambas préalablement lavées.

Versez le reste de ingrédients de la marinade dans le bol et mélangez **10sec/ vitesse 3**. Arrosez les gambas de cette sauce et laissez mariner pendant 30min dans l'évier avec le couvercle. Remuez de temps en temps avec une spatule.

Préparez la mijotée de poivrons:

Epluchez les gousses d'ail et les oignons, mettez-les dans le bol (les oignons coupé en deux) et hachez-les **5sec/ vitesse 5**. Raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule.

Versez l'huile d'olive et faites rissoler **5min/ Varoma/ vitesse mijotée**.

Pendant ce temps, ouvrez les poivrons en deux, équeutez et épépinez-les, détaillez-les ensuite en lanières de 2cm environ. A la sonnerie, placez-les dans le bol avec le bouquet garni, la moitié du persil, salez et poivrez légèrement. Mettez le Varoma en place et faites cuire **25min/ Varoma/ fonction sens inverse/ vitesse mijotée**.

A la sonnerie, faites chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif, placez-y les gambas (qui sont devenues toute rose, hih) et la marinade quand la poêle saisissez-les rapidement.

Disposez la mijotée de poivrons sur un plat de service, posez les gambas marinées dessus et parsemez avec le reste de persil.

Accompagnez ce plat avec du riz sauvage.