

## *Brochette de gambas à la citronnelle, salade croquante de carottes et pois gourmands*

### **Ingrédients pour 6 personnes**

18 gambas,  
7 bâtons de citronnelle,  
4 carottes,  
150 g de pois gourmands,  
20 g de graines de sésame,  
4 pincées de Fleur de Sel,  
4 pincées de piment d'Espelette,  
15 cl d'huile d'olive,  
10 g de miel,  
3 cl de vinaigre de cidre.

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes  
Temps de repos : 20 minutes

### **Accord vin :**

***Petit Chablis 2009, Domaine Christophe et Fils***



### **Recette**

Préchauffer le four à 230 °C (th. 7-8).

Décortiquer les gambas et retirer les boyaux à l'aide de la pointe d'un couteau. Émincer en très fines rondelles 2 des bâtons de citronnelle. Assaisonner les gambas de fleur de sel et de piment d'Espelette, les arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter les rondelles de citronnelle. Laisser mariner 15 à 20 minutes. Piquer les gambas sur le restant des bâtons de citronnelle, puis les disposer sur une plaque allant au four et réserver.

Eplucher et laver les carottes et les couper en julienne à l'aide d'une mandoline ou d'un robot. Couper les pois gourmands aussi en julienne.

Enfourner les gambas à 230°C pendant 3 à 5 minutes. Pendant ce temps, mélanger le miel, le vinaigre et 10 cl d'huile d'olive. Bien mélanger et verser cette vinaigrette sur le mélange carottes/pois gourmand, puis assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette et parsemer de graines de sésame.

Servir la salade en assiette plate et poser dessus une brochette de gambas.

### **Le plus du chef :**

Vous pouvez aussi remplacer les bâtons de citronnelle par des branches de romarin ou encore des pics en bois.

### **Commentaire de dégustation :**

« Vin à la robe cristalline et aux nuances or vert d'une très grande limpidité. Son nez de fruits blancs, légèrement citronné, est marqué par de fines notes d'amande.

Sa bouche, tout en fraîcheur, fait preuve d'une intéressante vivacité lui permettant de se marier avec réussite avec la salade de carottes et de pois gourmands. »