



- 16 grosses gambas de madagascar
- 3 gousses d'ail emincées
- huile de combawa (épicerie fines)
- celle de Roellinger est extra
- 2 citrons en tranches épaisses
- 1 sachet de pousses d'épinards
- 2 poivrons rouges en petits cubes
- 1 avocat en petits cubes
- graines germées
(ici pousses d'alfalfa)
- vinaigrette: 2 CS huile d'olive, 2 CS
huile de Colza, 1 CS sauce soja, 1CS
sirop d'agave, 1 CS vinaigre de cidre,
1 CS vinaigre balsamique
- sel/poivre



GAMBAS A L'HUILE DE COMBAWA & SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS (pour 4)

- Chauffer l'huile dans un wok avec l'ail (cuire rapidement pour ne pas colorer l'ail) et rajouter les gambas, le citron. Saler, poivrer et cuire jusqu'à ce que les gambas soient roses. Ne pas trop cuire pour qu'elles restent moelleuses et juteuses.
- Mélanger tous les ingrédients de la salade et servir immédiatement

Bon appétit