

//



### Méli-mélo de gambas et de pleurotes

Pour 6 personnes

**Préparation** : 10 min.

**Cuisson** : 10 min.



### INGREDIENTS

36 gambas crues  
décortiquées  
500 g de pleurotes  
ou de cèpes  
Sel, poivre

#### **Ingrédients vinaigrette au paprika**

2 c. à café de paprika  
1 dl d'huile d'olive vierge  
5 cl de vinaigre balsamique  
De la coriandre



### PREPARATION

Laver et couper les plus gros champignons en morceaux.

Badigeonner d'huile d'olive vierge les champignons et les gambas pelées.

Les déposer sur la plancha bien chaude.

Faire cuire pendant 10 minutes environ en les retournant régulièrement.

Quand tout est bien doré, retirer et dégraisser sur du papier absorbant

Déposer dans un plat puis verser la vinaigrette au paprika.

### **Vinaigrette au paprika**

Mélanger le paprika à l'huile d'olive vierge et laisser reposer pendant 2 heures à chaleur ambiante pour

que l'huile prenne la saveur et la couleur du paprika.

Filter et rajouter de la coriandre fraîchement hachée et le vinaigre balsamique.

### **Conseil**

Pour ce plat, faire très attention à la cuisson des champignons car certains ont besoin de plus de temps

de cuisson que d'autres. Il est important de jouer avec les températures de la plancha pour s'assurer d'un bon résultat.

Recette : Forge Adour

//

//