

Croustillants de gambas au miel d'oranger



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Une entrée gourmande et équilibrée, à partager à deux !

Ingrédients

- 8 gambas
- 4 feuilles de brick
- 2 cs de miel d'oranger - par exemple le miel lune de miel®
- 100 g de mesclun
- 2 cs de vinaigrette à l'huile d'olive
- sel, poivre
- pour la sauce vierge :
 - 1 citron
 - 2 cs d'huile d'olive
 - 30 g de tomates confites
 - 1 échalote
 - 1,5 cs de miel d'oranger lune de miel®
 - 0,5 concombre
 - 0,25 botte de cerfeuil

Préparation

- 1 Préparer d'abord la sauce vierge : couper finement de petits cubes de chair de citron, de concombre, de tomates confites et d'échalote.
- 2 Ajouter l'huile d'olive, le miel d'oranger, le cerfeuil ciselé et le zeste de citron.
- 3 Réserver au réfrigérateur.
- 4 Décortiquer les gambas et les badigeonner de miel d'oranger.
- 5 Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, envelopper une gambas dans une feuille de brick (recommencer avec toutes les gambas) et les faire revenir dans l'huile.
- 6 Disposer les croustillants de gambas sur un lit de mesclun et napper de sauce vierge. C'est prêt !

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

