

Gambas provençales



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 15 mn

Cuisson : 12 mn

Avec ces gambas provençales réalisées avec la friteuse Actifry, faites entrer le soleil dans votre cuisine !

Ingrédients

- 800 g de gambas
- 1 citron
- 1 oignon émincé
- 5 gousses d'ail hachées
- persil haché
- 3 cuillères d'huile d'olive vierge
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Passez les gambas sous l'eau froide et essuyez-les.
- 2 Placez-les dans un plat et recouvrez-les d'ail, d'oignon, de persil et d'huile. Laissez mariner 15 minutes.
- 3 Mettez les gambas à cuire dans votre Actifry avec la marinade pendant 12 minutes.
- 4 Quand les gambas prennent une belle couleur orangée, salez et poivez. Arrêtez Actifry et attendez 2 minutes avant de servir, avec des quartiers de citron.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

