

les recettes d'Alice

Gambas au piment et aux arachides



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

450 gr de gambas
25 gr de beurre
10 feuilles de filo
50 gr de nouille aux oeufs
1 c à s de sauce au piment

huile
3 c à s de beurre de cacahuète

Matériel nécessaire

1 pinceau 1 wok

Préparation et réalisation

- 1- Décortiquer les gambas.
- 2- Mélanger le beurre de cacahuète avec la sauce au piment. Badigeonner les gambas de cette sauce.
- 3- Couper en deux chaque feuille de filo. Les enduire de beurre fondu avec un pinceau.
- 4- Mettre les nouilles dans une terrine et les recouvrir d'eau bouillante et laisser tremper 5 min.
- 5- Enrober chaque gambas de filo en repliant les bords pour l'envelopper. Lier 3 nouilles autour de chaque rouleau en faisant un nœud et les faire cuire dans un fond d'huile 4 min dans un wok.

Conseils et astuces

Servir avec le reste de sauce.

Alice Délice

