

# GAMBAS AUX AGRUMES & RIESLING GRIFFE DU DIABLE

## INGREDIENTS :

*pour 4 personnes*

16 grosses gambas

1 oranges

1 pamplemousses

1 citrons vert

10 cl d'huile d'olive

1 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Sel

Poivre

Pour la marinade :

75 g sucre

le jus de 3 oranges

5 cuillères à soupe de vinaigre de vin



## PREPARATION :

Prépare la marinade avec le mélange des 3 jus d'orange, le sucre et le vinaigre de vin. Plonge les gambas entières dans la marinade et laisse reposer au frais au moins 1 heure.

Après les avoir bien rincé, récupère un peu de zeste d'orange, de pamplemousse et de citron vert haché finement.

Presse ensuite tous les agrumes, passe le jus au chinois pour en retirer la pulpe.

Mélange le tout au fouet dans un bol avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.

*Cette nouvelle vinaigrette aux agrumes est tout simplement divine. Je crois bien qu'elle viendra assaisonner quelques-unes de mes salades cet été !!!*

Prépare les gambas en brochette avec quelques dés d'orange ou laisse les entières selon ta préférence et fais les griller 5 minutes de chaque côté.

Tu pourras les servir chaudes ou froides avec la vinaigrette aux agrumes, un peu de riz et de salade verte.

Laisse exploser les saveurs de ces crustacés avec un verre de Riesling Griffes du Diable aux notes de fleurs blanches, de verveine et son cœur fruité : poire, citron, pamplemousse jaune. Un accord met et vin rafraîchissant et élégant qui épatera les copains cet été avec des fruits de mer, des crustacées, des sushis ou quelques bouchées apéritives.