



Gambas sautées en fine ratatouille

29/04/2014 à 10h17

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 30 gambas
- 1 oignon nouveau
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons verts
- 2 tomates
- Sel, piment, huile de colza, sirop de vinaigre balsamique, herbes.

Préparation :

- Epluchez l'oignon, les poivrons, les tomates et l'ail.
- Coupez l'oignon, les poivrons, les courgettes, les aubergines, les tomates en petits cubes de 0,5 cm.
- Dans un wok, faites revenir les légumes les uns après les autres (sauf la tomate) avec un peu d'huile de colza, avant de les rassembler dans un grand plat.
- Ajoutez alors les dés de tomate et l'ail puis assaisonnez.
- Ne chauffez qu'au moment de servir.
- Décortiquez les gambas entre la tête et la queue et faites-les sauter dans le wok avec un peu huile de colza.
- Chauffez la ratatouille et disposez les gambas par dessus.
- Ajoutez un filet de sirop de vinaigre balsamique en guise de sauce. Ainsi que des herbes en décoration.