

## Brochettes de gambas au pamplemousse

*Tout lui va ! Il voyage, s'accommode de tout. A l'apéritif, avec des fruits de mer... il est dur de choisir la recette qui lui ira à ravir tant il y a de possibilité. Sucré ? Salé ? Ca est, on va vous livrer la recette qui a vu le début d'une grande amitié : Gambas au pamplemousse.*

*Avec un rosé plus vieux, on vous conseille une soupe au potimarron ; un soir d'élection présidentielle : un plateau de sushi avant les soucis – un jour d'humeur voyageuse, un curry rouge de crevettes.*

Ce qu'il vous faudra : pour 6 personnes : 24 gambas – 2 pamplemousses – ½ oignon – huile d'olive – piment d'Espelette – sel et poivre. De l'ail pour ceux qui aiment. Et de la coriandre aussi, c'est bon.

- Décortiquer les gambas et retirer le boyau. Les piquer sur des brochettes. Les assaisonner avec sel, poivre, piment d'Espelette.
- Eplucher et ciseler l'oignon finement. Zester finement les pamplemousses, et en extraire le jus. Récupérer les feuilles de coriandre.
- Dans une poêle, avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons, et l'ail pour ceux qui aiment. Saisir les brochettes de gambas sur les deux faces.
- En fin de cuisson, déglacer au jus de pamplemousse. Laisser réduire de moitié puis retirer les gambas du feu. Les disposer sur un plat, parsemer de zeste de pamplemousse et de coriandre ciselée.
- Ajouter les feuilles de coriandre ciselées et laisser réduire le jus pour le concentrer.

A servir avec du riz thaï par exemple, et des petits quartiers de pamplemousse rose frais.

## La version végétarienne : le pêché mignon

*En fin de repas, l'été, quand on a bien mangé et souvent bu. Tout le monde est détendu. Il fait chaud et on entend les cigales chanter. Alors arrive le plateau de pêches. Jaune, blanche, chacun se sert à son goût, pourvu qu'elles soient toutes bien mûres. Cette recette a pour avantage d'être rafraîchissante, et de demander peu de temps de préparation et de vaisselle à celui qui convie ! Très familial en somme.*

Ce qu'il vous faudra : des pêches jaunes et blanches et du rosé de la Tour du Bon.

- Eplucher la pêche.
- La couper en morceau dans son verre.
- Verser un filet de rosé dessus.
- Déguster à la petite cuiller.