Cocktail de gambas au gingembre en crémeux de Gingerpepe

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **35 min.**
Cuisson : **5 - 10 min.**

Ingrédients

- 200 g de Gingerpepe
- 16 gambas
- 4 citrons
- 120 g de crème
- 30 g de mâche
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Découpez le fromage en petits bâtonnets.

2. Parallèlement, découpez le haut des citrons puis, à l’aide d’un couteau d’office, creusez chacun d’eux afin d’en retirer la pulpe.
3. Dans un saladier, assaisonnez la crème avec un trait de citron, du sel et du poivre.
4. Cuisez les gambas à la vapeur.
5. Au moment du service, dressez dans chaque coque de citron un fond de crème assaisonnée, les gambas et la salade.
6. Ajoutez les bâtonnets de fromage et servez bien frais.

? **Astuce :** Cette recette est également réalisable avec des oranges en guise de coque.