

# Mini-bocaux : Petits pois en vinaigrette et gambas rôties au sésame



## Ingrédients pour 6 mini-bocaux :

- 200g de petits pois écossés
- 1 petit blanc de poireau
- 6 gambas
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- quelques gouttes de Tabasco

## La vinaigrette :

- le jus d'un demi citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 pistils de safran
- quelques gouttes de Tabasco
- sel et poivre du moulin

### Préparation :

Plonger les petits pois dans l'eau bouillante salée puis laisser cuire pendant 10mn. Égoutter et rincer les petits pois à l'eau fraîche pour stopper la cuisson. Décortiquer les gambas en laissant le dernier anneau et la queue. Fendre le dos des gambas et retirer le boyau noir. Dans une assiette creuse, préparer la marinade en mélangeant l'huile de sésame, la sauce de soja et le tabasco. Déposer les gambas dans la marinade, bien les enrober, filmer et placer au frais pour 1 heure minimum. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir sans coloration le blanc de poireau finement émincé. Laisser refroidir.



Mélanger les ingrédients de la vinaigrette, saler et poivrer puis ajouter les petits pois et le poireau. Bien mélanger et répartir dans des petits bocaux. Planter les gambas sur des piques en bambou et saupoudrer de graines de sésame. Chauffer une poêle et faire revenir les gambas sur chaque face. Disposer les gambas dans les mini-bocaux et servir aussitôt.