

MELON GARNI AUX GAMBAS

Et sauce cocktail

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 45 minutes



Ingrédients :

- 2 beaux melons
- 16 gambas cuites (compter 4 gambas/personne)
- 4 tomates cerises
- 1 citron
- 4 olives noires
- Ciboulette fraîche
- Pour la sauce cocktail : 1 bol de mayonnaise, 3 cuillères à soupe de ketchup, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 3 gouttes de tabasco, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, 1 cuillère à soupe de Cognac (facultatif)

Préparation :

- 1) Commencer par préparer la sauce cocktail en mélangeant tous les ingrédients dans un bol. Bien fouetter le tout pour obtenir une sauce homogène et onctueuse. Réserver.
- 2) Couper les melons en deux à l'aide d'un couteau pointu en réalisant des incisions en formes de dents sur tout le pourtour pour les découper telles des fleurs.
- 3) Une fois coupés, épépiner les melons et en ôter la chair à l'aide d'une cuillère. Couper la chair de melon en cubes et les placer dans un grand saladier.
- 4) Décortiquer les gambas et les mettre avec les dés de melon dans le saladier. Ajouter la ciboulette ciselée et la sauce cocktail précédemment préparée. Bien mélanger le tout.
- 5) Garnir les melons coupés en fleurs de cette garniture.
- 6) Décorer de quartiers de tomates cerises, de fines tranches de citron et surmonter d'une olive noire.
- 7) Conserver au frais jusqu'à dégustation.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour que les melons tiennent droits en assiette, couper la peau du dessous sur quelques millimètres afin de faire un socle pour ne pas qu'ils basculent.

→ Gambas, crevettes ou crabe, une recette à décliner selon vos envies et selon la marée !