

# GAMBAS CROUSTILLANTES À L'AIGRE-DOUX

PAR ANDRÉ ET TOMMY SHAN

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

## Sauce aigre-douce pour les gambas

10 g d'huile d'arachide (3 cuillères à soupe)  
1/2 cuillère à thé de purée de piment  
25 g de ciboulette émincée  
25 g de gingembre émincé  
Jus de 1 citrons pressés (= 35 g de jus)  
1/2 bol de riz d'eau (= 200 g)  
2 cuillères à soupe de purée de tomate concentrée (= 80 g)  
3 cuillères à soupe de sauce de soja  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
2 pincées de sel  
1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre liquide (en mélangeant 15 g de fécule de pomme de terre + 25 g d'eau comme base dans 1 bol)

12 grosses gambas décortiquées  
2 cuillères à soupe de sauce de soja  
1,5 cuillère à thé de poivre gris  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
2 cuillères à soupe de vin de riz (à défaut whisky)  
1 œuf  
300 g de fécule de pomme de terre ou Maïzena (pour enrober les morceaux de gambas)  
1 litre d'huile d'arachide pour la friture



## DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Chauffer dans une casserole 2 cas d'huile d'arachide et faire revenir d'abord la purée de piment, ensuite les émincés de ciboulette et de gingembre à feu moyen environ 1,5 mn. Y ajouter l'eau, le jus de citron, la purée de tomate, la sauce de soja, le sucre en poudre et le sel.

Dès que le mélange commence à bouillir, épaissir avec 1 cas de fécule de pomme de terre liquide. Réserver pour ensuite napper sur les morceaux de gambas.

Macérer les gambas avec de la sauce de soja, 1 œuf et enrober l'ensemble avec de la fécule de pomme de terre ou de la maïzena.

Chauffer l'huile d'arachide dans une casserole et faire frire les gambas en deux fois (comme la friture des frites de pomme de terre : une 1ère fois pour blanchir et une 2ème fois pour dorer et rendre le produit croustillant !).

Dresser les gambas frites dans une assiette et napper de sauce aigre-douce.

Décorer avec de la ciboulette émincée.

## ACCORD METS ET VINS

SUGGESTION D'HÉLÈNE YUAN, SOMMELIÈRE AU BONHEUR DU PALAIS

Château Climens, qui se caractérise toujours par sa fraîcheur et son équilibre, s'accorde parfaitement avec la cuisine chinoise, que ce soit sur les épices explosives ou sur la douceur des sucrés-salés.

Le millésime 2002 en particulier, qui a une grande finesse, avec ses notes d'agrumes que nous retrouvons dans la sauce aigre-douce, accompagnera bien ce plat. Le jus de gingembre qui relève la sauce et lui apporte de la fraîcheur, participe à la complexité aromatique dans cet échange entre le vin et le met. La subtilité d'un plat et l'élégance du vin...

Le millésime 1996 peut être intéressant également dans un autre style, plus en complexité et en richesse : le moelleux du vin enrobe le croustillant à l'extérieur de la gambas, et on retrouve la chair de ce dernier en même temps qu'une explosion aromatique. Le fruité miellé du vin caresse le côté acidulé et légèrement épicé du plat. Et le vin retrouve encore plus de jeunesse...

*Château Climens*