

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

Je m'en lèche encore les doigts



Souvent le texte est inutile et la photo permet de vous **convaincre** plus facilement, aujourd'hui plus particulièrement !

Gambas crues  
Ail  
Huile d'olive  
Sirop mandarine aux épices  
Coriandre

**Décortiquez** les gambas et laissez le dernier anneau et la queue.

**Enlevez** le germe de l'ail et réduisez-le en purée.

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive.

Faites sauter les **gambas**, ajoutez la **purée d'ail**. Baissez le feu

**Dégraissez** si nécessaire et déglacez avec le sirop. Ce n'est pas la première fois que je vous propose des recettes à base des sirops du [Temps des mets](#), je les trouve au **Printemps** mais ils sont disponibles aussi sur internet [NaturAffinity](#).

Laissez réduire légèrement. la sauce doit être sirupeuse et envelopper les gambas.

Coupez grossièrement la coriandre.

Servez sans attendre.

Remarque : Si vous n'avez pas de sirop, enlevez les gambas, faites réduire un jus d'orange à glace (à sec) et ajouter un peu de miel. Glacez les gambas.