**Gambas au lait de coco**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3000/12/gambas-au-lait-de-coco-p1070782.psd-r-copy.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de** [**gambas**](https://recettes.de/gambas) **décortiquées**  
**- 3 échalotes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 150 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **ou 150 g de tomates concassées**  
**- 400 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- sel & poivre du moulin  
- Piment d'Espelette**  
**- huile d'olive**  
**- persil**  
**- citron**Faire dorer les gambas pendant quelques minutes dans une cuillerée d'huile en remuant souvent.  
Les réserver dans un plat.  
Rajouter une cuillerée d'huile dans la poêle et y faire suer les échalotes et l'ail émincés.  
Ajouter la tomate et laisser frémir pendant quelques minutes.  
Incorporer le lait de coco, saler et laisser frémir pendant 5 minutes.  
Déposer les gambas, porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 15 minutes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et ajouter du piment d'Espelette. La sauce doit être bien relevée.  
Servir très chaud, saupoudré de persil avec une rondelle de citron (vert si vous avez) et accompagné de [**riz  pilaf**](https://croquantfondantgourmand.com/riz-pilaf/).