

GOMBOS FARCIS

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

2 min

Personnes

4

Ingrédients

12 gombo
200g de rillettes de thon
1 œuf
2 cuillères à soupe de farine
200g de chapelure asiatique
100g de ratatouille cuite
1 cuillère à café de curcuma
1 cuillère à soupe de sucre de canne
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
½ citron vert
1L d'huile de friture

Préparation

Laver les gombos et couper la tige.
Blanchir 2 minutes dans de l'eau frémissante.
Egoutter puis fendre les gombos dans le sens de la longueur en conservant la jointure aux deux extrémités.
Oter les pépins.
Les farcir avec la rilette de thon.
Paner les gombos en les enrobant tour à tour de farine, puis d'œuf battu et de chapelure.
Saler et poivrer.
Arroser de jus de citron vert.
Frire puis égoutter sur du papier absorbant.
Préparer la sauce au légumes en mixant la ratatouille, le sucre, le curcuma.
Saler et poivrer.
Déguster sans attendre.

Environ **3,00€** 
PAR PERSONNE