





Combo méditerranéen à l'agneau et aux gambas

Appareil Gaggenau : teppan yaki

Température : 220–240 °C

Préparation : 40 minutes

Temps de marinade : 4 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade :

1 gousse d'ail

1 brin de romarin

200 ml de Vermouth ou de vin blanc

2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
balsamique

1 cuillère à soupe de miel (par exemple
miel de lavande)

200 ml d'huile d'olives

Sel

Poivre noir du moulin

400 g de filets d'agneau

400 g de gambas

1 grosse aubergine

1 oignon rouge

1 courgette jaune

1 courgette verte

Ingrédients pour la sauce :

1 bouquet de persil plat

1 gros bouquet de basilic

3 brins de menthe

2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de câpres

2 sardines

1–2 cuillères à soupe de jus de citron

200 ml d'huile d'olives

Sel

Poivre

Préparation : Peler les gousses d'ail et les hacher finement avec les petites feuilles du brin de romarin. Mélanger les autres ingrédients avec le hachis romarin/ail pour faire une marinade. Couper l'aubergine et l'oignon en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et les courgettes en longues tranches de la même épaisseur. Placer tous les ingrédients dans un grand plat et les badigeonner avec la marinade. Laisser reposer pendant au moins **4 heures**.

Pour la sauce, laver les herbes, les effeuiller et peler les gousses d'ail. Mixer tous les ingrédients. Préchauffer le teppan yaki à **240 °C**.

Faire égoutter la marinade et faire dorer les légumes, la viande et les gambas pendant **2 à 4 minutes** de chaque côté (selon goût). Arroser avec un peu de marinade. Servir avec la sauce aux herbes.