

18 juin 2008

## Salade de pastèque, féta et olives noires et sa brochette de gambas grillées aux épices



(pour 2)

*8 gambas crues décortiquées, avec leur queue*  
*½ cs d'huile d'olive*  
*1 cc de zaatar*  
*1 pincée de paprika*  
*1 pincée de piment d'Espelette*  
*Fleur de sel, poivre*  
*1 kg de pastèque (épépinée si vous voulez)*  
*1 échalote émincée finement*  
*15 g d'olives kalamata dénoyautées (ou noires)*  
*75 g de féta*

### Sauce :

*½ cs d'huile d'olive*  
*Jus d'un demi citron jaune*  
*1 cs de menthe ciselée*  
*1 cs de basilic ciselé*  
*1 pincée de cumin*

Dans un saladier, faites mariner les crevettes avec l'huile et les épices (ou seulement 1 cc de sumac, dans ce cas, n'ajoutez pas de cumin dans la sauce) pendant 15 minutes. Pendant ce temps, allumez le barbecue. Réalisez des brochettes de gambas, assaisonnez-les et faites cuire sur le barbecue jusqu'à ce qu'elles soient juste cuites et tendres.

Pendant ce temps, découpez la pastèque en cubes de 2 cm et répartissez-la dans les assiettes. Parsemez d'échalote, d'olives et émiettez la féta.

Dans un bol, mélangez les ingrédients pour la sauce et versez-la sur la salade.

Réservez au frais.

Lorsque les gambas sont cuites, disposez les gambas sur les assiettes et servez sans attendre.

Source : Recette adaptée de *Saveurs Epicées* chez Marabout

*Le Blog-notes de Lolotte*

<http://blogalolotte.canalblog.com>