Gambas panées croustillantes, marinade d'huile d'olive à la banane et aux amandes, épinards pousse en salade

pour 4 personnes

- Décortiquer de grosses gambas [**16 pièces**], garder seulement la chair du corps ainsi que le dernier anneau et la queue avec la carapace ; passer dans [**un œuf entier battu**] puis dans des flocons de purée de pommes de terre [**100 g**]. Tenir au frais.
- Pour la marinade : mélanger [**une banane Montagne**] taillée en dés (5 mm/5 mm) + des amandes effilées [**100 g**] + [**1/2 gousse d'ail**] hachée très finement + [**1 cuillère à soupe d'herbe ciselée**] comme la ciboulette + [**sel**] + [**poivre**].
- Avec le "jus" de la marinade, assaisonner des pousses d'épinards [**100 g**] au dernier instant.

Banane Montagne de Guadeloupe et Martinique marinée...

- Dans une huile bien chaude (en friteuse, 200°), faire frire les gambas juste à coloration blonde.
- Dresser l'ensemble dans les 4 assiettes réparties, en arrosant légèrement de marinade, le reste pouvant être servi à part.