

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 26

GAMBAS GRILLEES

Ingrédients pour 4 personnes

- 24 gambas crues
- 15 cl d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 3 doses de safran en poudre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- gros sel



Préparation :

Recette à préparer à l'avance : 3 h

1 Commencer par réunir devant vous tous les ingrédients.

2 Dans un saladier, mettre l'huile d'olive, l'ail haché finement, le safran en poudre et le piment d'Espelette. Bien mélanger au fouet.

3 Etaler les gambas dans un grand plat et les recouvrir de la préparation. Laissez mariner 2 à 3 heures au frais.

4 Sortir les gambas du réfrigérateur. Faire chauffer une grande poêle, ajouter les gambas dans la poêle bien chaude et les laisser dorer 2 minutes.

Les retourner et faire dorer de nouveau pendant 2 minutes. Juste avant la fin de cuisson les saler au gros sel.

Vous pouvez également faire cuire les gambas à la plancha.

5 Servir immédiatement, et à déguster avec le Graves blanc ou le Clos des Moines.

Bon Appétit !

Conseil : La quantité de piment est à évaluer en fonction de votre goût. Commencer par une pincée et vous rectifierez cet assaisonnement si celui-ci est trop léger pour vous.