

//



Queues de gambas sur soupe à l'ail

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 1 min. de chaque côté + 30 min. pour la soupe



INGREDIENTS

Ingrédients pour 6 verrines

6 queues de gambas crues et décortiquées

1/2 pomme de terre

4 gousses d'ail

12.5 cl de crème liquide

Graines de sésame

Piment d'Espelette

Sel et poivre



PREPARATION

Ébouillanter les gousses d'ail. Les égoutter et les déposer dans une casserole avec la pomme de terre.

Recouvrir de 30cl d'eau.

Faire cuire 30minutes. Passer la préparation aumixeur.

Ajouter la crème liquide, le sel et le poivre.

Si la sauce est trop liquide, faire réduire jusqu'à la consistance désirée. Réserver au chaud.

Essuyer les queues de gambas puis les rouler dans les graines de sésame.

Sur la plancha bien chaude et badigeonnée d'huile d'olive, faire dorer les gambas et

servir avec le bouillon d'ail tiède dans les verrines.

Saupoudrer de piment d'Espelette.

Déguster en trempant les gambas dans la sauce.

Recette de Forge Adour

//

//