

//



Brochettes de gambas

Préparation : 12 min.

+ 1h de marinade

Cuisson : 3 min.



INGREDIENTS

18 queues de gambas crues pelées
3 tranches fines de jambon de Bayonne
1 oignon nouveau
1 piment vert doux
1/4 de poivron rouge
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel et poivre



PREPARATION

Hacher en brunoise l'oignon, le piment et le poivron. Écraser l'ail.

Mettre tous les ingrédients dans un récipient et recouvrir d'huile d'olive. Réserver une heure à température ambiante.

Sur une petite pique en bois, intercaler une queue de gambas et un petit morceau de jambon de Bayonne.

Allumer la plancha et faire dorer les brochettes quelques minutes.

Les mettre dans un plat. Déposer 1/2 cuillère à café du mélange oignon et poivron sur chaque brochette.

Déguster immédiatement.

Recette de Forge Adour

//

//