

GAMBAS GRILLÉES.



Ingédients pour 4 personnes :

24 Gambas crues – Piment d'Espelette – Curcuma en poudre – sel – 15 cl d'huile d'olive – 1 gousse d'ail.

Recette :

Dans un plat creux, verser l'huile d'olive, 1 gousse d'ail hachée finement, rajouter le piment d'Espelette et le Curcuma en poudre. Mélanger le tout.

Rajouter les gambas et les retourner pour qu'elles soient imprégnées de la sauce.

Mettre le tout au frigo 2 à 3 heures.

Faire chauffer une poêle antiadhérente, versez-y les gambas et laisser dorer 2 à 3 minutes.

Les retourner et laisser dorer l'autre face, 2 à 3 minutes, puis saler avant la fin de cuisson.

Dresser immédiatement et dégustez !