

REPAS D'ETE PREFERE (GAMBAS AU BARBECUE)



INGREDIENTS

2 grosses gambas par personne

3 Citrons verts

1 oignon

Riz (80 g/ personne)

Pour la sauce :

10 cl de crème épaisse

Herbes fraîches : ciboulette, aneth

Paprika, Sel et poivre

Optionnel : 20 cl de whisky si vous voulez les faire flamber

COMMENT FAIRE

Rincez les gambas et séchez-les. Décortiquez-les en conservant la tête. Retirez leur boyau noir.

Pelez l'oignon et coupez le en rondelles. Préparez le riz au naturel.

Faites les griller sur le barbecue, environ 5 mn de chaque côté.

Préparez la sauce avec la crème, paprika, sel, poivre et les herbes fraîches ciselées.

Si vous souhaitez flamber les gambas, c'est le moment. Utilisez une poêle pour ce faire et déglacez avec la sauce à la crème fraîche.

Dressez les gambas sur des feuilles de salade, des quarts de citron vert et l'oignon à côté.

Servez le riz en accompagnement