

Gambas à l'Aneth

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- GAMBAS	24
- CAROTTE(S)	2
- ECHALOTE(S)	1
- ANETH	
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	
- CITRON(S)	un filet de jus

Recette:

- Si nécessaire, dégelez les gambas.
- Ciselez l'aneth.
- Pelez et coupez les carottes au coupe-légumes en petits dés. Faites-les cuire sous film alimentaire pendant 4-5 minutes au micro-onde.
- Emincez l'échalote.
- Dans un caquelon, faites revenir les échalotes dans un peu d'huile, ajoutez les carottes puis arrosez de crème fraîche. Salez et poivrez. Laissez un peu épaissir puis baissez le feu, ajoutez le jus de citron et les $\frac{3}{4}$ de l'aneth ciselé. Réservez au chaud.
- Dans un poêle huilée bien chaude, faites revenir les gambas sur les deux faces. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. En fin de cuisson, saupoudrez du reste de l'aneth.
- Servez les gambas nappées de sauces à l'aneth et aux carottes.

Remarque:

Accompagnez de petits pains ou baguettes.

Les gambas peuvent être également cuites au BBQ ou sur plancha ... dans ce cas, assaisonnez-les au préalable.

