

## *Gambas à la Plancha Sauce Crème de Moules à l'Aneth*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- GAMBAS	40
- MOULES	200g
- ANETH	1 bouquet
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- VIN BLANC SEC	1/2 verre
- ECHALOTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Emincez finement les échalotes.
- Ciselez l'aneth.
- Dans une petite coupelle, pressez l'ail puis arrosez-le d'huile d'olive. Salez et poivrez. Badigeonnez les gambas de ce mélange.
- Préchauffez la plancha et faites griller doucement les gambas en les retournant régulièrement. Salez et poivrez.
- Dans une grande poêle, faites revenir les échalotes émincées puis ajoutez les moules et déglacez au vin blanc. Laissez réduire de moitié.
- Arrosez ensuite avec la crème fraîche et intégrez l'aneth ciselé. Salez et poivrez. Laissez épaissir quelques instants.
- Servez les gambas grillées accompagnées de crème de moules à l'aneth.

### **Remarque:**

Servez avec une bonne baguette.