

Langostinos salvajes con crema de ajo



Ingrédients pour 4 personnes:

4 grosses Gambas (de 200 gr chacune) ou 8 gambas sauvages moyennes.
5 gousses d'Ail.
20 cl de Crème liquide.
5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).
1 petite pincée de Piment de Cayenne.
fleur de Sel.
Piment doux.
Persil plat.

Préparation:

- Peler et dégermer les gousses d'ail, les écraser au presse-ail et réserver.
- Ciseler le persil plat et en conserver quelques brins entiers pour la décoration.
- Chauffer dans une poêle (revêtement anti-adhésif) 5 cl environ d'huile d'olive.
- Disposer les gambas dans l'huile chaude et les saisir 5 à 6 mn à feu moyen sur chaque face.
- Assaisonner de sel fin et d'une pincée de piment de Cayenne.
- Ajouter l'ail pressé et retourner rapidement les gambas.
- Faire Lors qu'elles ont pris une belle couleur rose orangé ajouter la crème fleurette puis saupoudrer de piment doux.
- Retirer les gambas en les réservant au chaud.
- Laisser réduire la crème toujours sur feu doux en remuant régulièrement.
- Quand la sauce est réduite ajouter le persil ciselé et rectifier éventuellement l'assaisonnement.
- Dresser les gambas à l'assiette, les napper de sauce à l'ail, les saupoudrer d'un peu de fleur de sel.
- Décorer d'un brin de persil et saupoudrer du piment doux sur l'assiette pour décorer.

Conseil:

Servir aussitôt accompagné de riz ou de pâtes.