Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com

GAMBAS FLAMBÉES À LA LIQUEUR LA CAMARGUAISE®



INGRÉDIENTS

Pour 2-3 personnes

- 12 gambas ou grosses crevettes (décortiquées en gardant la tête et la queue)
- 3 c. à soupe de liqueur la Camarguaise®
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 noix de beurre
- 2 gousses d’ail hachées
- 1 c. à soupe de miel ou de sirop d’érable
- Le zeste et le jus d’1/2 citron
- Sel & poivre

DÉCORATION

- Quelques brins de thym et romarin frais

PRÉPARATION

1. Rincez et séchez les gambas. Assaisonnez-les légèrement avec du sel, du poivre et un peu de zeste de citron.
2. Dans une poêle bien chaude, faites chauffer l'huile d'olive avec le beurre. Ajoutez les gambas et saisissez-les 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles deviennent bien roses.
3. Incorporez l'ail haché, le miel et les herbes fraîches. Mélangez bien pour que les gambas s'imprègnent des saveurs.
4. Versez la liqueur de thym et de romarin dans la poêle, puis faites flamber avec précaution (utilisez un briquet ou inclinez légèrement la poêle si vous êtes à l'aise). Laissez l'alcool s'évaporer et la sauce réduire légèrement.
5. Ajoutez un filet de jus de citron pour équilibrer les saveurs. Mélangez une dernière fois et servir immédiatement.

Suggestions d'accompagnements

- Une purée de pommes de terre
- Un risotto crémeux
- Une salade de roquette avec des copeaux de parmesan

Régalez-vous !