



4 personnes



20 minutes



30 minutes

- 20 gambas crues
- 3cl d'alcool (Whisky)
- 20cl de crème fraîche
- 10cm de chorizo
- huile olive

Gambas au chorizo

1- Dans une poêle, faites revenir les gambas avec une cuillère d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Une fois cuites, versez le whisky et flambez les gambas. Réservez.

2- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans une casserole, mettez le chorizo coupé en dés et la crème fraîche. Chauffez sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'une crème de couleur rosée.

3- Disposez les gambas dans des ramequins, nappez de sauce et de morceaux de chorizo. Enfourez pour 20min environ.