

GAMBAS À L'AIL

et Flocons de Sel d'Espagne



Un grand classique espagnol, rapide, savoureux et toujours convivial. Ces gambas tendres et légèrement sucrées sont saisies à l'ail et au piment, puis finies avec nos Flocons de Sel d'Espagne pour un croquant parfait et une explosion de saveurs.

POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION
10 min



CUISSON
10 min



DIFFICULTÉ
Facile

À PROPOS DE NOS FLOCONS DE SEL D'ESPAGNE

Récoltés à la main dans les salines ensoleillées d'Espagne, nos flocons de sel de mer sont légers, croquants et riches en minéraux naturels. Ils subliment les saveurs de vos plats en apportant la touche finale qui fait toute la différence.



INGRÉDIENTS



- 500 g de grosses gambas, crues, épluchées et déveinées (queues conservées)
- 6 gousses d'ail, émincées
- 1 piment rouge, finement émincé (selon votre goût)
- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- Le jus d'1/2 citron
- 2 c. à soupe de persil frais, haché
- Les Flocons de Sel d'Espagne Les Terres Blanches
- Poivre noir fraîchement moulu
- Facultatif : pain croustillant, pour servir

PRÉPARATION

- 1 Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen.
- 2 Ajoutez l'ail et le piment. Faites revenir doucement 1 à 2 minutes jusqu'à ce que ce soit parfumé, sans faire brûler l'ail.
- 3 Ajoutez les gambas et faites cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et opaques.
- 4 Retirez du feu et arrosez avec le jus de citron.
- 5 Parsemez de persil frais, d'une généreuse pincée de Flocons de Sel d'Espagne Les Terres Blanches et de poivre noir.
- 6 Servez immédiatement avec du pain croustillant pour savourer l'huile parfumée.



ASTUCES & ACCORDS

Ces gambas sont parfaites en tapas ou en entrée, accompagnées d'un vin blanc frais comme un Albariño ou un rosé de Provence.

Pour un repas plus complet, servez avec des pommes de terre sautées ou une salade verte croquante.

