

Gratins de gambas au curry



Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 gambas (ou grosses crevettes) crues surgelées

300 g de bisque de homard

30 cl de crème fraîche

1 c à s de curry en poudre

25 g de beurre

3 c à s de rhum

1 citron vert

2 échalotes

Sel et poivre du moulin

Décortiquer les gambas décongelées, en laisser quelques unes avec le dernier anneau caudal. Hacher les échalotes et les faire fondre 3 mn dans le beurre chaud, ajouter le gambas et les faire sauter 1 mn. Verser le rhum chaud et flamber (attention d'éteindre la hôte avant de flamber).Mélanger la bisque et la crème fraîche, ajouter le zeste râpé du citron vert, le curry, sel et poivre.

Répartir les gambas dans les plats à gratin (garder en réserve celles avec l'anneau caudal). Verser la bisque au curry, mettre les dernières gambas en laissant dépasser la queue pour donner du volume et cuire à four préchauffé à 210° pendant 10 mn environ en surveillant la cuisson pour que les crevettes du dessus ne brûlent pas. Servir bien chaud Servir bien chaud avec des toasts de pain de mie grillé découpés à l'emporte pièce en forme d'étoiles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>