



## Gambas flambées au curry

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 1,250 kg de gambas décortiquées avec ou sans la queue
- 6 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 2 dl de demi-crème
- 1 cs de curry
- 1 piment
- 1 dl rhum
- maïzena
- sel
- poivre

### Préparation :

Hacher les échalotes et les faire revenir au beurre dans une casserole.

Ajouter les gambas, l'ail pressé et le piment coupé en fines lamelles (enlever préalablement les grains à l'intérieur). Saler et poivrer.

Faire revenir 3 minutes.

Durant ce temps, faire chauffer le rhum dans une casserole et le verser sur les gambas. En conserver une cuillère, l'allumer et verser sur la casserole de crevettes pour faire flamber. Attention, ne pas faire flamber sous la hotte de ventilation lorsqu'elle fonctionne.

Ajouter le curry.

Laisser mijoter 5 à 6 minutes à feu doux.

Incorporer la crème. Ajouter la 1 cs de maïzena délayée dans un peu d'eau et laisser mijoter jusqu'à que la sauce épaisse.

Rectifier l'assaisonnement et servir accompagné de riz parfumé.

