

GAMBAS A L'ESPAGNOLE

POUR 6 PERSONNES :

- 6 belles gambas par personne(soit 36 gambas)
- 10 gousses d'ail hachées
- salade
- huile d'olive
- gros sel

PREPARATION :

- Sur la plaque de la cuisinière, ou bien dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire cuire les gambas à feu vif

Avoir une bonne aspiration car cela dégage beaucoup d'odeur et de fumée

- Les cuire environ 3 minutes sur chaque face
- Les sortir sur un plat et les garder au chaud
- Dans une huile d'olive fumante, faire revenir l'ail haché
- Jeter-les sur les gambas et assaisonner de gros sel
- L'ail cuit peut servir à assaisonner une salade pour ceux qui préféreraient manger les gambas sur un peu de salade.