La Flambée Marseillaise

Ingrédients

Riz,
Gambas
1 gousse d'ail,
2 poivrons
4 Tomates
Persil
Sel, poivre 5 baies, curcuma
Thym, origan

Alcools

Pastis de Marseille

Montage

1 Le plat: découpez en petits morceaux les pooivrons, les tomates, la gousse d'ail et rajouter le thym, l'origan. Une foie cuit rjoutez un peut d'eau et de vin blanc ajoutez le sel, le poivre et le curcuma. Gradez du jus pour réaliser la sauce en l'épaississant (avec par exemple de la crême ou du fond de veau.
2 La cloche de cuisson, dans une poêle bien chaude faites revenir vos Gambas, décortiquez les en gardant la tête et la Queu puis piquez les sur la cloche et alumer la pate à feux
3 Faites chauffer dans une petite casserole du pastis. Quand la cloche et bien chaude versez le pastis enflamé sur les gambas

Conseils

Auparavant prenez un bac et faite mariner quelques minutes vos fruits dans le Rhum

Retrouvez plus d'informations sur la potence flambée, ses recettes et ses produits sur www.potencelaflambee.eu

20 mn | Plat principal | 4 à 6 | Très facile