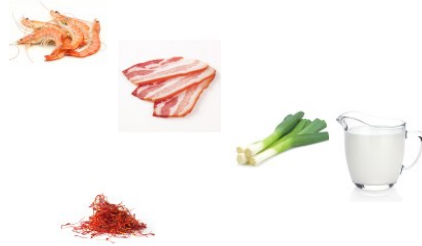


Ingrédients

- 16 gambas crues
- 16 tranches de lard fumé
- 4 poireaux
- 20 cl de crème liquide
- 1 pincée de safran



Préparation

temps total : 35 min
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Etape 1

Décortiquer les gambas en ne laissant les queues.

Enrouler chacune avec une tranche de lard et réserver au frais.

fondue de poireaux

Emincer très finement les blancs de poireaux et les faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre sans coloration. Verser la crème et ajouter le safran. Saler et poivrer. La recette y gagne si on fait infuser au préalable le safran dans la crème, mini 1/2h.

Laisser épaissir quelques minutes à **feu doux**.

Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et y faire revenir les gambas environ 3 minutes sur chaque côté.

Dresser la fondue de poireaux dans l'assiette avec les gambas disposées dessus.

On peut en faire un plat principal en l'accompagnant d'une timbale de riz parfumé et en augmentant le nombre de gambas par personne. Je l'accompagne d'une petite salade de jeunes pousses d'épinards assaisonnée au vinaigre balsamique.

cette fondue de poireaux peut accompagner coquille st jacques, poissons, crevette ...

on peut faire mariner les gambas la veille:

faire un mélange 1 cas de moutarde, ail, 1cas sauce soja, ajouter un peu d'eau pour une consistance semi liquide mélanger avec les gambas dans un récipient, filmer au contact et mettre au frais.

les gambas marinées ainsi peuvent servir à faire des beignets.