

# Les Recettes Cérébos

## avec du Sel Équilibre

# Gambas flambées

## au Pastis

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min



### INGRÉDIENTS

- Pour 4 personnes -

3 poivrons : 1 rouge, 1 vert, 1 jaune  
1 courgette  
1 gros oignon  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
16 gambas crues

2-3 cuillères à soupe de Pastis  
20 cl de crème liquide  
1 cuillère à café de Sel Équilibre Cérébos  
Poivre du moulin - selon votre envie  
2 pincées de piment d'Espelette ou de paprika



### PRÉPARATION

Réalisez la mirepoix : coupez tous les légumes en petits dés et jetez-les dans une poêle avec l'huile d'olive. Salez, poivrez et couvrez.

Faites étuver pendant une dizaine de minutes sur feu moyen. Ils doivent rester tendres et ne pas colorer. Réservez.

Dans la même poêle, faites sauter les gambas à feu vif jusqu'à ce qu'elles rosissent, en ajoutant un peu d'huile si nécessaire.

Versez le Pastis en une seule fois et flambez.

Remettez les légumes dans la poêle, arrosez de crème liquide en brassant délicatement pour enrober légumes et crustacés.

Salez et poivrez.

Servez sans attendre avec des tagliatelles bien chaudes.

