

## Gambas sautées à l'ail et au piment

pour 2 personnes

- 8 petites gambas ou grosses crevettes
- 2 gousses d'ail
- un petit piment vert
- le jus d'un demi citron
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- quelques brins de persil, sel et poivre.



■ Une recette classique des bar à tapas espagnol, bien relevée, qui peut aussi faire une belle entrée servie dans une cassolette.

■ Epluchez les gousses d'ail, et écrasez les. Coupez le piment en petites lanières en éliminant les pépins.

■ Mettez l'ensemble à mariner dans l'huile d'olive avec le citron pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur.

■ Epluchez les gambas en ôtant la tête, l'intestin et les anneaux en laissant le dernier avec la queue.

■ Egouttez les gambas, faites chauffer la marinade dans une poêle, salez et poivrez les gambas, puis faites les revenir pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle soient bien blondes.

**Servir :** Bien chaud, avec un verre de Sancerre rosé.

### Variation

Remplacez le piment vert, par de la poudre de piment d'Espelette, et ajoutez quelques herbes aromatiques.

## Conseils

Aucune difficulté.