

*Finger food*

# Gambas et romarin



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>269</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les gambas

12 **Gambas**  
1 branche(s) **Romarin**  
50 g **Beurre**  
1 **Fleur de sel**

### Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Romarin**  
2 c. à café **Graines de sésame**  
1 **Fleur de sel**

## Étape 1

### Préparation des crevettes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif, ajouter du beurre et des morceaux de romarin frais.
- 2 Pendant que le beurre fond, décortiquer les gambas. Conserver les têtes attachées au corps.
- 3 Pour éviter que le beurre ne brûle, retirer la poêle du feu.
- 4 Remettre la poêle sur le feu une fois les gambas décortiquées.
- 5 Lorsque le beurre chante, ajouter les gambas dans la poêle.
- 6 Remuer souvent les crevettes pour s'assurer que la cuisson se fasse de façon uniforme.
- 7 Quand les crevettes sont quasi cuites, déglacer la poêle avec une petite quantité d'eau.
- 8 Enlever les crevettes de la poêle.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Dresser les crevettes dans une assiette.  
Assaisonner avec du sel d'aloues fumées.

2

3 Ajouter des graines de sésame.

4

Arroser d'une cuillère de jus de cuisson.

5

Décorer avec une brindille de romarin.