

## *Gambas Grillées Sauce Crème-Lardons à l'Aneth*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- GAMBAS	24
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ÉCHALOTE(S)	2
- LARDONS	100g alouettes fumées
- VIN BLANC SEC	5 cl
- ANETH	
- CRÈME FRAÎCHE	120 ml
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Si nécessaire, dégelez les gambas.
- Ciselez l'aneth.
- Emincez les échalotes. Pelez les gousses d'ail.
- Dans une petite poêle, faites revenir les échalotes dans un peu de beurre chaud puis ajoutez les lardons fumés. Déglacez avec le vin blanc puis arrosez de crème fraîche. Salez un peu et poivrez. Laissez un peu épaissir puis baissez le feu, ajoutez les  $\frac{3}{4}$  de l'aneth ciselé. Réservez au chaud.
- Dans une grande poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson puis jetez-y les gambas et laissez griller sur les deux faces. Salez, poivrez et écrasez l'ail (au presse-ail). En fin de cuisson, saupoudrez du reste de l'aneth.
- Servez les gambas nappées de sauce à l'aneth et aux lardons.



### **Remarque:**

Accompagnez d'une baguette.