Gambas à la sauce aux herbes fraîches

Ingrédients

10

- Pour les gambas
- 12 à 18 gambas (par personne)
- 3 oignon de printemps
- basilic pour garnir
- Pour la sauce aux herbes fraîches (6,25 dl)
- 3 oignon haché
- huile d'olive pour faire suer
- 25 g de purée d'ail Bresc
- 25 g de ciboulette émincé
- 25 g de purée de basilic Bresc
- 25 g persil émincé
- 3 dl de vin blanc
- 8 dl de crème fraîche
- sel et poivre selon votre goût

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail 1000g

Bresc Purée de basilic 450g

Méthode de préparation

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive avec l'ail et le mouiller de vin et de crème fraîche. Faire réduire jusqu'à l'épaisseur désirée et terminer la sauce avec la ciboulette, le persil et la purée de basilic. Assaisonner avec du poivre et un peu de sel éventuellement.
Couper l'oignon de printemps en petites rondelles et cueillir le basilic. Épicer les gambas avec poivre et sel et les faire cuire à feu vif.
Dresser l'assiette avec la sauce et les gambas cuites. Garnir d'oignon de printemps et de feuilles de basilic.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000