

## GAMBAS AL PILPIL



### INGRÉDIENTS

10 

- 3 dl d'huile d'olive
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 50 g d'ail haché Bresc
- 8 g de poudre de paprika fumé
- 25 gambas
- gros sel de mer
- persil plat
- 3 citron en quartiers
- Aioli classique Bresc

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Aioli 1000g



Aioli 325g



WOK Piment vert et rouge 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Hacher finement le persil. Décortiquer les crevettes et les sécher avec du papier absorbant.

Faire chauffer une poêle avec beaucoup d'huile. Ajouter l'ail, les piments et la poudre de paprika fumé.

Faire revenir, puis incorporer les gambas. Les faire cuire 3 minutes. Garnir de persil haché et de quartiers de citron. Servir avec l'aioli.