

La Potinière du Palais

*Gambas à la plancha,
minestrone de légumes
et crème de cèpes*



I INGREDIENTS

II PREPARATION/CUISSON



La Potinière du Palais

I
INGREDIENTS
POUR 4 PERSONNES

AU MARCHÉ FORVILLE EN N'ACHETANT QUE LES PRODUITS DU PAYS
(Tous les poids sont Nets sans Parure)

- Gambas n° 1 de Madagascar
- 2 Oignons
- 2 Carottes
- 1 Fenouil
- 1 Céleri branche
- 2 Courgettes
- 2 Gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 Beau cèpe
- 30 cl de crème fraîche
- Q.S. Beurre, huile d'olive, sel et poivre



La Potinière du Palais

II
PREPARATION/CUISSON

- Décortiquer les gambas réserver
- Dans une cocotte de fonte avec ail en chemise écrasé et le bouquet garni
- Faire revenir les légumes dans l'huile d'olive dans l'ordre citer
- Pour la sauce émincer le cèpe le faire revenir, crémier, monter au beurre puis mixer
- Saisir les gambas sur une plancha bien chaude avec un filet d'huile d'olive

Bon appétit !