

## GAMBAS AU WHISKY ET CREME

Recette pour 4 personnes.

Ingrédients :

Crevettes crues : 4 paquets  
Crème épaisse : 1 grand pot  
Whisky : 20 cl  
Sel et poivre  
Ail : 5 caïeux  
Oignon : 1 gros  
Persil : 100 gr  
Beurre : 100 gr

Hachez le persil, l'oignon et l'ail.

Faites revenir le tout dans le beurre. Salez et poivrez.

Incorporez les gambas.

Faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien roses.

Versez le whisky et faites flamber.

Sortir les gambas de la cocotte.

Ajoutez le pot de crème épaisse dans la cocotte, remuez au fouet.

Vérifiez l'assaisonnement, laissez mijoter 5 mn.

Ensuite rajoutez les gambas, laissez réchauffer pendant 5 mn à feu doux.

Servir avec du riz au curry ou un riz de votre choix.