



GAMBAS A LA CANTORIANA

Pour 4 personnes

- 12 gambas
- 2 pomme de terre
- 2 oeufs cuits durs
- 2 tomates fraîches pelées
- 125 g de poivrons rouges pelés en boîte
- 2 gousses d'ail
- 1 dl d'huile d'olive
- épices grill, sel, poivre

Recette :

1. Cuire les pommes de terre, les laisser refroidir, les peler et les couper en fines tranches.
2. Bien cuire les œufs, les laisser refroidir et utiliser la machine à couper des tranches.
3. Ebouillanter les tomates pour les peler et les couper en fines tranches.
4. Disposer au milieu de l'assiette 4 tranches de pomme de terre, 1 c.s. d'huile d'olive, sel poivre, épices grill.
5. Aligner 4 tranches d'œuf par dessus les patates, 1 c.s. d'huile d'olive, sel, poivre, épices grill.
6. Disposer par dessus 3 à 4 tranches de tomates, selon la taille, 1 c.s. d'huile d'olive, sel, poivre, épices grill.
7. Chauffer le reste de l'huile d'olive, dorer l'ail en fines tranches et les lanières de poivron rouge pelé avec un peu d'épice grill.
8. Ajouter les gambas crues entières, les griller jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rosées.
9. Déposer 3 gambas autour de la préparation avec un peu d'huile, quelques lanières de poivron, ail et huile sur la préparation.

Chardonnay bien frais.

Mars 2002, Adrian Heini - Michel Divorne