



Gambas al Ajillo

Prononcé Gahm-bahs ahl ah-hee-yoh, ce plat est la version espagnole des crevettes à l'ail et c'est l'une des tapas les plus populaires d'Espagne. C'est une recette simple au goût complexe et à la riche saveur d'ail.

Donne 4 portions

Ingrédients

½ tasse d'huile d'olive
10 grosses gousses d'ail, hachées finement
1 c. à thé de flocons de poivron rouge
1 livre de crevettes (environ 25)
Jus de 1 citron
2-3 oz de brandy espagnol ou de sherry, facultatif
1 c. à thé de paprika, facultatif
Sel, au goût
Poivre noir fraîchement moulu, au goût
1 c. à soupe de persil frais haché
1 baguette, tranchée, pour servir

Étapes

1. Décortiquer les crevettes avant de commencer. Traditionnellement, les crevettes sont cuites avec les coquilles, mais vous pouvez retirer les coquilles si vous le souhaitez. (Remarque : Si vous utilisez des crevettes congelées, décongelez-les au préalable. Rincer à l'eau froide et sécher en tapotant).
2. Dans une casserole, réchauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les flocons d'ail et de poivron rouge. Baisser le feu et faire sauter pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que l'ail commence à brunir. Veillez à ne pas le laisser brûler.
3. Augmenter la chaleur et ajouter les crevettes et le jus de citron, ainsi que le brandy et le paprika, si vous utilisez. Bien mélanger pour enrober les crevettes et les faire sauter jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et commencent à s'enrouler (3 minutes). Retirer du feu et assaisonner au goût avec du sel et du poivre.
4. Transférer les crevettes dans une assiette chaude et verser sur la sauce. Saupoudrer de persil haché et servir avec des tranches de pain frais.

Informations nutritionnelles

454 calories | 19,6 g glucides | 27,8 g lipides | 4,3 g lipides | 1,15 g fibres | 29,3 g protéines | 435 mg sodium | 2,2 g sucre

Source : www.thespruceeats.com