



GAMBAS SAUTEES AUX ABRICOTS

Ingrédients pour 6 personnes

- 9 grosses gambas crues, décortiquées et coupées en deux dans la longueur.
- 6 abricots frais coupés en petits morceaux (év. des pruneaux)
- 2 échalotes hachées menu.
- 1 c.s rase de cassonade
- 2 grains de fenouil ou anis
- 4 feuilles de basilic ciselées
- 1 dl. de whisky
- 2-3 c.s. d'huile d'olive
- poivre

Recette :

Dans une sauteuse mettre 1 c.s. d'huile d'olive et faire revenir les échalotes, une fois translucides ajouter les abricots morcelés, l'anis, la cassonade puis faire fondre les abricots pendant 7/8 minutes. Saler, poivrer. Réserver au chaud.

Dans la sauteuse chaude non déglacée mettre à frirer les 1/2 gambas. Ajouter un peu d'huile si nécessaire. Dès qu'elles sont prêtes...

Mettre dans les assiettes un lit de compote d'abricots chaude (env. 2-3 c.s.) , y déposer 3 demis gambas par assiette. Déglacer la sauteuse avec le whisky et verser un peu de sauce sur les gambas. Poivrer et décorer avec le basilic ciselé (ou du cerfeuil).

Servir aussitôt.

Septembre 2009 , Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.