

La Marmite de Claude

PANNEQUETS DE GAMBAS ET SAUMON FUME

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

20 gambas moyennes crues calibre 30/40

10 tranches de saumon fumé

5 cl d'huile d'olive

crème d'aneth

12,5 cl de crème fraîche liquide

4 branchettes d'aneth

½ citron

sel et poivre

Garniture:

mesclun

½ citron

1 à 2 tomates

6 branchettes d'aneth

RECETTE

Décortiquer les gambas.

Arroser de jus de citron la crème fraîche, saler et poivrer, bien mélanger.

Ajouter l'aneth ciselé, bien mélanger au fouet, réserver.

Faire revenir les gambas dans une sauteuse avec 5 cl d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir.

Étaler les tranches de saumon fumé sur le plan de travail.

Les garnir de crème d'aneth et mettre une gambas poêlée sur chaque tranche, les enrouler sur elles-mêmes, afin de former des petits pannequets.

Disposer 3 pannequets sur chaque assiette.

Entourer de mesclun et de petits cubes de tomate, de tranches de citron cannelées et de pluches d'aneth.

Servir frais.