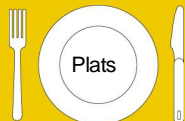


Gambas grillées et fleurs de courgette

Délicieuses queues de gambas snackées au vinaigre végétal et accompagnées de fleurs de courgette farcies.



Plats



Plancha



Mise en place

Liste des ingrédients pour 4 personnes :

- Un trait de vinaigre de Bouteville le Végétal
- 0,800 KG de gambas calibre 16/20
- 8 belles fleurs de courgettes
- 1/2 citron vert
- 1/2 botte de cibette
- un petit morceaux de beurre

Passer délicatement sous l'eau les fleur de courgette.

Décortiquer les gambas, en garder 8 pièces de coté.

Tailler en petits morceaux les autres gambas, ajouter sel et poivre du moulin et le vert de cibette émincé finement.

Parfumer l'ensemble avec un trait de vinaigre de Bouteville et farcir les fleurs de courgette.

Saisir les gambas dans une poêle bien chaude légèrement beurré ainsi que les fleurs de courgette, environ 2/3 minutes.

Servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE VEGETAL	7452	1 trait
Gambas		800 g
Citron vert		0.5 pces
Cibette		100 g
Fleur de courgettes		8 pièce
Beurre cru		50 g