

Gambas à la plancha déglacées au Floc de Gascogne rouge

Pour 4 personnes :

16 gambas crues

10cl de Floc de Gascogne AOP rouge

Sel/Poivre

Sortir les gambas de réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.

Déposer un filet d'huile d'olive sur la plancha ou dans la poêle à feu vif. Les gambas doivent être saisies. Laisser cuire environ 2 minutes de chaque côté (le temps de cuisson dépend surtout de la taille des gambas, plus elles sont grosses plus le temps de cuisson est long). En fin de cuisson verser le Floc de Gascogne rouge et laisser cuire une minute. Le Floc va légèrement caraméliser et enrober les gambas en leur donnant un goût délicieusement fruité et savoureux.