

Gambas à l'Espagnol

INGREDIENTS :

- **400g de** grosses crevettes,
- $\frac{1}{2}$ chorizo fort,
- **4** gousses d'ail,
- **1** bouquet de persil,
- Des herbes de Provence,
- **6** cuillères à soupe d'huile d'olive,
- **50 cl** de crème fraîche,
- Sel et Poivre.

- 1) Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans 1 grande poêle. Ajoutez les crevettes et faites-les cuire 5 min de chaque côté. Réservez dans une assiette, sous aluminium,
- 2) Épluchez et mixez l'ail puis le persil et les herbes de Provence. Coupez le chorizo en dés après l'avoir épluché,
- 3) Versez le reste de l'huile dans la poêle puis ajoutez l'ail et le chorizo, ainsi que la crème fraîche,
- 4) Faites revenir à feu doux 5 min,
- 5) Remettez les crevettes une ou deux minutes, salez, poivrez et servez parsemé de persil haché.

Servez avec des croutons de pain, que vous pouvez frotter à l'ail.