

Gambas flambées au Whisky

Pour 6 personnes

- 48 gambas
 - Crème fraîche
 - Whisky
 - Sel, poivre
 - 1 pincée de piment d'Espelette
-
- Faites revenir les gambas avec une noisette de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient roses
 - Ajoutez le Whisky à votre convenance puis flambez
 - Ajoutez la crème, le piment d'Espelette, le sel et le poivre
 - Au moment de servir, videz l'eau des huîtres.
 - Mixez le lait de soja et versez la mousse dans les huîtres.
 - Servez aussitôt

Vous pouvez tout aussi bien les flamber au Cognac, au Pastis

