



Gambas grillées au Paprika et leur chantilly salée

Ingrédients :

- 200 g de crème fraîche
- 1 gambas par verrine
- ½ cuillère à soupe de ciboulette hachée
- ½ cuillère à soupe de basilic haché
- ½ cuillère à soupe de persil hachée
- Paprika en poudre
- Huile d'olive

Monter la crème comme une chantilly avec sel et poivre.

Mélanger délicatement les fines herbes à la crème. Décortiquer les gambas, en laissant la tête et la queue. Les rouler dans le paprika en poudre, ajouter un filet d'huile d'olive, saler, poivrer.

Cuire au four les gambas (200°C environ 5 mn jusqu'à ce qu'elles deviennent roses).

Disposer la crème dans chaque verrine puis y planter une crevette encore tiède.

Servir aussitôt.