



Gambas à la Catalane

Ingrédients pour 6 personnes :

18 gambas crues

2 échalotes

3 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 cl de vin blanc sec

3 tomates bien mûres

1 poivron

Sel, poivre,

Basilic

Safran

Préparation des gambas :

Décortiquez les gambas.

Hachez les échalotes et les gousses d'ail, coupez le poivron en dés puis faites revenir le tout dans l'huile chaude.

Ajoutez les gambas et laissez revenir quelques minutes tout en remuant.

Mouillez avec le vin blanc et ajoutez les tomates pelées et concassées, ainsi que le basilic et le safran.

Assaisonnez et laissez mijoter environ 10 minutes.

Préparation du riz :

300 g riz long grain

1 oignon

1 l de bouillon de volaille

Sel, poivre

Huile d'olive

Safran

Pelez et hachez l'oignon, et faites les revenir dans l'huile chaude.
Ajoutez le riz et laissez revenir quelques minutes en remuant.
Mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez mis auparavant le safran, sel et poivre.
Couvrez et laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que le riz absorbe le bouillon.

Quand le riz est cuit, tassez le dans de petits moules, démoulez et garnir de gambas avec leur sauce !

