



Gambes amb pinyons

Ingrédients pour 8 personnes :

40 gambas
200 g d'oignons
2 gousses d'ail
800 g de tomates
1/2 botte de persil
5 cl d'huile d'olive
200 g de pignons
10 cl de vin blanc sec
4 cl de marc de Banyuls
Sel, poivre du moulin

Préparation :

Décortiquez les gambas en laissant la tête et le bout de la queue.

Ciselez les oignons et l'ail.

Mondez, épépinez, concassez les tomates.

Faites sauter les gambas avec l'huile d'olive. Ajoutez les pignons.

Flambez avec le marc de Banyuls, réservez.

Suez l'oignon et l'ail. Déglacez au vin blanc sec, laissez réduire.

Ajoutez la tomate concassée. Laissez réduire, rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les gambas, les pignons et laissez mijoter quelques instants. Parsemez de persil ciselé les gambas.

Il ne reste plus qu'à déguster.

Bon Profit!