

Gambas au poivre vert en papillote

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 gros champignons de paris
8 gambas
5 cl de cognac
1 c à s de poivre vert
1 c à s de graines de coriandre
2 g de gingembre frais
2 c à s d crème fraîche
20 g de beurre
4 feuilles de brick
Fleur de sel et poivre du moulin

Décortiquer les gambas et les faire revenir à la poêle sur feu doux dans une noix de beurre. Quand elle sont uniformément roses et donc cuites, déglacer avec le cognac puis les retirer de la poêle. A la place mettre le poivre vert, la coriandre et le gingembre haché. Laisser cuire 2 mn sur feu doux et ajouter la crème, donner une ébullition et réserver.

Badigeonner les feuilles de brick avec le reste de beurre fondu et les couper en 4. Superposer 2 quarts pour former un triangle (vous obtenez 8 triangles doublés).

Sur la pointe des triangles déposer une rondelle de champignon, une gamba, napper de sauce et rouler la feuille de brick. Déposer les papillotes dans les cavités d'un moule à muffins ou dans des ramequins) comme sur la photo en faisant remonter les bords du triangle.

Badigeonner de nouveau les papillotes de beurre et cuire 5 mn environ à four préchauffé à 180°.

Servir avec une salade d'herbes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>