Gambas Pil Pil avec Pan con tomate



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Alioli Clásico 1000g



Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

- Pour le Pan con tomate (tapas)
- Aïoli classique Bresc
- 10 tranches de pain de campagne
- 50 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 5 tomates trop mûres
- 50 g de pomodori marinati Bresc
- huile d'olive
- poivre et gros sel
- Pour les gambas
- 3 dl d'huile d'olive
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 50 g d'ail haché Bresc
- 25 gambas
- pointe de poudre de paprika fumé
- persil plat haché
- 5 quartiers de citron

Méthode de préparation

Faire chauffer le grill.
Hacher les tomates finement et mélanger avec le pomodori marinati.
Tartiner les tranches de pain avec l'ail et l'huile d'olive et les faire griller. Puis les tartiner de mélange de tomate, saler et poivrer, et les faire griller encore un peu.
Nettoyer les crevettes, les sécher avec l'essuie-tout. Faire chauffer beaucoup d'huile d'olive à feu moyen, dans un plat en terre cuite, une cocotte noire ou une poêle, ajouter l'ail, le piment pour wok et le paprika doux fumé, et laisser revenir doucement pour que l'huile absorbe les saveurs. Ajouter les crevettes et cuire pendant environ 3 minutes. Saupoudrer de persil et dresser avec les quartiers de citron. Servir les crevettes directement avec le pan con tomate et l'aïoli.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000