

*Gambas rôties aux Pommes du Limousin AOP**

(4 personnes)

Préparation : 15mn

Cuisson : 5mn



- 4 Pommes du Limousin AOP,
- 8 pièces de gambas fraîches ou surgelées préalablement décongelées,
- 5cl d'huile d'olive,
- Piment d'Espelette,
- Sel du moulin,
- Poivre de Séchuan.

Peler et épépiner les Pommes du Limousin AOP, les partager en 2 puis les émincer en les taillant en éventail.

Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive pour cuire sur les 2 faces les pommes en éventail salées et poivrées, les dresser sur un plat. Les remplacer par les gambas salées et saupoudrées de piment d'Espelette, les cuire recto-verso. Sur un plateau en inox, disposer en alternance les gambas et les ½ pommes, passer 5 minutes à four chaud avant de servir.

Charlou Reynal
Cuisinier en Limousin

Le conseil de Charlou : à déguster avec un vin rouge "Bergerac AOC - Château Cluzeau"

*Appellation d'Origine Protégée



Association Pommes du Limousin
Bois Redon – 19230 POMPADOUR
Tel : 05.55.73.31.51 – Mail : info@pomme-limousin.org
Site : www.pomme-limousin.org