



Gambas au lard de Colonnata

Ingédients

- 1 kg de gambas
- 200 g de lard de Colonnata IGP en tranches fines
- Cognac
- Tomates cerise
- Poivre

Préparation

- Décortiquer les gambas en laissant la tête et la queue.
- Barder les gambas avec les tranches de lard.
- Faire revenir les gambas dans une poêle anti-adhérente.
- Poivrer
- Verser le cognac et le faire évaporer ou flamber.
- Servir chaud avec des tomates cerises coupées en deux.