

Curry de gambas à la Fourme d'Ambert

Note de la recette :

J'aime

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

5 min

Temps de cuisson :



Temps de repos :



Ingédients

pour Curry de gambas à la Fourme d'Ambert

- 12 gambas
- 100 gr de fourme d'Ambert
- curry

Recette postée par Fourme d'Ambert



[Imprimer la recette](#)



[envoyer à un ami](#)



[Ajouter à mon carnet de recettes](#)



[donner votre avis sur cette recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)



[Signaler une erreur sur cette recette](#)

Préparation

pour Curry de gambas à la Fourme d'Ambert

Décortiquez les gambas. Coupez-les en deux dans la longueur. Otez le boyau noir.

Poêlez les gambas, ajoutez les copeaux de fourme. Salez et poivrez.

Ajoutez deux pincées de curry sur les gambas à la fourme.

Disposez les gambas dans une cuillère à soupe ou un petit ramequin.

Astuces

pour Curry de gambas à la Fourme d'Ambert

En hiver, servez les gambas dans des feuilles d'endives.