

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 :

Temps de cuisson :

Temps de repos :



5 min



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

Ingrédients

pour Curry de gambas à la Fourme d'Ambert

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

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.