

Truite du Gers et gambas marinées

sauce safranée



Un plat en sauce raffiné et local !

Préparation :

- 1 Marinez les gambas avec citron, ail, huile d'olive, piment doux et coriandre.
- 2 Faites poêler des filets de truite du Gers côté peau, puis réservez.
- 3 Dans la même poêle, faites revenir les gambas, ajoutez un peu de vin blanc, crème fraîche et une pincée de safran du Gers.
- 4 Remettez la truite dans la sauce pour finir la cuisson.
- 5 Servez avec du riz de Camargue ou des tagliatelles fraîches.

Ingrédients



Pour 4 personnes

4 filets de truite du Gers

12 gambas crues
décortiquées

2 gousses d'ail

1 citron

Huile d'olive

Piment doux ou paprika

Coriandre fraîche

10 cl de vin blanc sec

20 cl de crème fraîche

1 pincée de safran du
Gers

Sel, poivre

(Accompagnement
suggéré) Riz de
Camargue ou tagliatelles
fraîches