

Gambas flambées au beurre d'anis

Ingrédients pour 4 personnes :

- 700 g de gambas surgelées
- 2 bulbes de fenouil
- 3 courgettes
- 4 c à s de pastis
- 80 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Emincer les bulbes de fenouil. Couper les courgettes en lanières.

Faire revenir les légumes dans une sauteuse avec la moitié de l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter un grand verre d'eau, les étoiles d'anis, du sel et du poivre. Couvrir avec une feuille de papier sulfurisé et laisser cuire 10 à 15 min sur feu moyen.

Décortiquer les gambas. Les saisir 4 min à la poêle sur feu vif dans le reste de l'huile d'olive. Ajouter le pastis et flamber. Verser la moitié du jus de cuisson des légumes, assaisonner, ajouter le beurre, faire réduire 5 min sur feu vif. Ajouter les légumes, chauffer le tout 2 min.

Servir dans des coupelles.