

Fourme d'Ambert sur Curry de gambas



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 gr de [fourme d'Ambert AOC](#)

12 gambas

curry

Préparation

1. Décortiquer les gambas. Les couper en deux dans la longueur. Oter le boyau noir.
 2. Poêler les gambas, ajouter les copeaux de fourme. Saler, poivrer.
 3. Ajouter deux pincées de curry sur les gambas à la fourme.
 4. Disposer les gambas dans une cuillère à soupe ou un petit ramequin.
- Les conseils du chef : En hiver, servir les gambas dans une feuille d'endives !