

RECETTE ASSOCIEE



Plat facile • Préparation 30 min

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 8 nids de tagliatelles - 8 gambas - 4 tranches de Serrano - 1 courgette - **Huile de Homard Groix et Nature** - Huile d'olive.

- 1 • Séchez au four les tranches de Serrano à 180°C pendant 30 min.
- 2 • Décortiquez les queues de gambas et déposez un filet d'Huile de Homard puis assaisonnez.
- 3 • Découpez la courgette en 2 et la tailler en brunoise. La poêler vivement avec un filet d'huile d'olive jusqu'à coloration.
- 4 • Après avoir cuit vos tagliatelles, incorporez les queues de gambas au centre de chaque nid puis ajoutez les copeaux de Serrano sur le dessus.
- 5 • Ajoutez un filet d'**Huile de Homard** sur votre préparation et dégustez bien chaud.