

Joues de lotte et gambas au beurre ail et persil



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Un plat simple à réaliser mais très riche en saveurs !

Ingrédients

- 4 joues de lotte
- 4 gambas
- ail
- persil
- beurre
- huile
- sel
- poivre
- citronnelle
- aneth

Préparation

- 1 Faire revenir les joues et les gambas dans du beurre et un peu d'huile. Saler et poivrer.
- 2 Laisser cuire 15 minutes environ.
- 3 Emincer l'ail, l'aneth, la citronnelle et le persil
- 4 En fin de cuisson, parsemer les joues et les gambas des herbes.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

