

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Cassolette aux gambas et gnocchis



### Ingrédients (pour 4 cocottes) :

- 12 gambas
- 1 échalote
- 1 courgette
- 1 cs de crème fraîche
- 1 larmichette de whisky
- 1 cc de curry
- 1 cc de curcuma
- 1 paquet de gnocchis au rayon frais de votre supermarché
- dans la recette d'origine il y avait du saumon fumé que je n'ai pas mis

### Réalisation :

- Décortiquez les gambas et émincez l'échalote et faites revenir l'ensemble dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive
- Quand les gambas ont pris leur coloration rose, ajoutez le whisky et flambez
- Coupez la courgette en julienne et ajoutez la au gamabs, puis laissez mijoter 5 mn
- Ajoutez la crème fraîche et les épices, mélangez et coupez le feu
- Dans les cocottes, disposez quelques gnocchis, et ajoutez les gambas
- Mettez pour 20 mn dans un four préalablement chauffé à 210°C