

## CREVETTES FLAMBÉES AU PASTIS

Ingrédient pour 4 personnes :

24 gambas des marais vivantes  
4 c. à soupe d'alcool anisé de l'île de Ré  
4 brins de basilic ciselé.  
4 c. à soupe d'huile et un peu de beurre  
Fleur de sel  
Une gousse d'ail finement ciselée



❶ Prenez une grande poêle, faites chauffer l'huile et un peu de beurre. ❷ Versez bien à plat les crevettes que vous aurez préalablement mises au frigo afin de les endormir. ❸ Faites revenir l'ail. ❹ Puis faites sauter les crevettes : retournez-les unes par unes, environ 3-4 minutes le temps qu'elles se colorent. ❺ Dressez sur les assiettes et ajoutez un peu de fleur de sel.

Plus de recettes sur [www.la-ferme-des-baleines.com](http://www.la-ferme-des-baleines.com) !