

GAMBAS LABEL ROUGE FLAMBÉES À LA VODKA

Ingrédients pour 6 personnes :

- 24 gambas Label Rouge
- 10 cl de vodka (ou de whisky)
- 4 c. à soupe d'huile végétale
- 1 briquette de crème
- 30 g de beurre
- Sel
- Poivre
- Quelques brins de persil
- Quelques feuilles de coriandre fraîche



Credit photo: UNIMA

Préparation

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse, ajouter alors les gambas Label Rouge pendant 2 à 4 minutes suivant la grosseur, en remuant sans cesse.

Verser la vodka et flamber hors du feu.

Disposer dans un plat tenu au chaud.

Remettre le feu sous la sauteuse, gratter les sucs de cuisson et verser la crème avec le persil et la coriandre ciselés en laissant chauffer 1 ou 2 minutes.

Napper les gambas Label Rouge et servir immédiatement.

Pour conserver croquant et saveur, il ne faut pas trop cuire les crevettes. Il suffit de les retirer du feu dès que leur couleur orangée devient uniforme.

// La crevette Label Rouge est née au sein d'un groupe intégré pratiquant une aquaculture douce à Madagascar. C'est grâce à une maîtrise de la production, depuis la sélection des géniteurs et jusqu'à la cuisson en France, que nous garantissons sécurité sanitaire et traçabilité totale de nos produits.

L'obtention de cette certification Label Rouge récompense tous les efforts de qualité que nous menons au quotidien, à chaque étape de la production. Toute la chaîne est impliquée et se sent partie prenante de l'aventure. Nous avons même créé un laboratoire d'analyse sensorielle pour sensibiliser les équipes aux bénéfices de nos pratiques sur la qualité gustative de nos crevettes.

Les crevettes Label Rouge ont une texture, une jutosité et une constance dans la qualité incomparables. De plus, au-delà d'être gages de goût supérieur et de sécurité sanitaire, nos pratiques s'inscrivent dans une philosophie de développement durable qui prend en compte non seulement la protection de la nature et de ses espèces mais aussi le devenir des populations. Notre partenariat non financier avec l'ONG WWF Madagascar, signé depuis 2007 et renouvelé cette année, en est la preuve. **//**

Élodie Minard,
responsable qualité – UNIMA,
producteur de crevettes Label Rouge