



Kari des Gâs

Saveurs Des Pêcheurs



Le Kari des Gâs est un mélange légèrement pimenté qui se marie à merveille avec les crustacés, les poissons, les moules, et les viandes blanches, dont il sublime les saveurs sans les masquer.

Il a été créé afin de rendre hommage à la route des épices, du comptoir de Pondichéry, à la compagnie des Indes orientales basée à Port Louis (Morbihan) et aux « Gâs », ces fervents marins pêcheurs de langoustines de la baie de port Manec'h (Finistère), qui aimaient associer et déguster ces biens précieux venus d'Orient.

Le Kari des Gâs vous invite à la découverte de ces épices odorantes des contrées lointaines afin d'exalter nos produits de la côte Bretonne.



Cannelle,

Curcuma,

Gingembre,

Girofle

Paprika,

Piment,

Poivre



Langoustines au Kari des Gâs

Ingrédients pour 2 personnes :

1 kg de langoustines de Bretagne
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 cl de vin blanc sec
5 cl de rhum brun
2 pointes de couteau de Kari des Gâs
25 cl de crème liquide
Thym
Sel et poivre



Recette

Dans une cocotte large, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les langoustines en petites quantités jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Réserver au fur et à mesure sur une assiette.

Lorsque vous aurez tout fait revenir, remettez toutes les langoustines dans la cocotte et faites flamber au rhum. Otez les langoustines, déglacez avec le vin blanc.

Ajoutez alors l'ail écrasé, une branche de thym, le Kari des Gâs, salez et poivrez. Remettez les langoustines et laissez-les mijoter à couvert en les retournant fréquemment pour bien les enrober de sauce.

Au bout de 2 minutes, ajoutez la crème et cuisez encore 5mn à découvert.

Ce plat se mange bien chaud et avec les doigts !
Dégustez avec des frites selon la tradition.

Bon appétit !

RESTAURANT Les Gâs de Névez
4, place de l'église
29920 NÉVEZ
02.98.06.73.77



lesgasdenevez@orange.fr



les-gas-de-nevez-restaurant-eatbu.com



facebook.com/les.gas.de.nevez



Photo non contractuelle donné à titre indicatif
Photo libre de droit
Ne pas jeter sur la voie publique



Kari des Gâs

Saveurs Des Pêcheurs



Kari Des Gâs 29920 NÉVEZ