

DOMBRÉS DE LAMBIS ET CREVETTES

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

45 min

Personnes

4

Ingrédients

150g de légumes pays cuit
(igname, patate douce, dachine)
200g de farine locale (fruit à pain,
dachine, patate douce...)
25g de beurre
10cl à 15cl d'eau
200g de fricassée de lambi
200g de crevettes crues
4 piments végétariens
4 épices
Persil frais
Jus de citron
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Rincer les crevettes à l'eau et les assaisonner avec le sel, le poivre et les 4 épices.
Façonner les dombrés en écrasant les légumes pays à la fourchette, ajouter la farine, le beurre, le sel et la moitié de l'eau pétrir pour obtenir une pâte souple et malléable.
Former les boules de pâte et réserver.
Porter la fricassée à ébullition puis y ajouter les boules de dombrés.
Laisser frémir 10 minutes puis ajouter les crevettes.
Poursuivre la cuisson à couvert durant 8 minutes.
Ajouter le persil et le piment doux émincé.
Servir chaud sans attendre.

Environ **7,00€** 
PAR PERSONNE