

# Gambas al Ajillo : L'art de la crevette à l'ail parfaite

---

## Les ingrédients essentiels

- 500g de grosses crevettes crues, décortiquées et déveinées
- 6 à 8 gousses d'ail frais, émincées en fines lamelles
- 100ml d'huile d'olive vierge extra de haute qualité
- 1 piment oiseau séché (ajuster selon votre tolérance au piquant)
- Une demi-botte de persil plat frais, finement ciselé
- Sel fin et une pointe de jus de citron frais

## Matériel requis

- Une poêle en fonte ou une cazuela (plat en terre cuite traditionnel)
- Un couteau d'office bien aiguisé
- Papier absorbant pour sécher les crevettes

## Préparation pas à pas

- Séchez soigneusement les crevettes avec du papier absorbant : c'est l'étape clé pour éviter les projections d'huile.
- Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans votre poêle avec le piment émiétté.
- Ajoutez les lamelles d'ail et faites-les dorer doucement sans les laisser brûler (elles doivent rester tendres).
- Augmentez le feu, ajoutez les crevettes et saisissez-les pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et opaques.
- Retirez immédiatement du feu, saupoudrez généreusement de persil frais et ajoutez quelques gouttes de citron.

## Les secrets du chef pour une réussite totale

- Ne faites jamais bouillir l'huile : elle doit simplement frémir pour infuser les arômes de l'ail et du piment.
- Servez immédiatement dans le plat de cuisson pour conserver la chaleur et le crépitement de l'huile.
- Accompagnez impérativement de tranches de pain croustillant pour saucer l'huile parfumée, véritable cœur de la recette.