

4 pers.

"Rossejat." de fideos (vermicelle  
un peu gros)  
(Plat catalan)

300g de vermicelle  
0,8l de fumet de poisson,  
5 gambas  
3 gousses d'ail  
Huile d'olive  
1 petit morceau de quindilla  
Sel, poivre  
Sajon

Dans une poêle <sup>ou sauteuse</sup> avec de l'huile d'olive faire dorer l'ail coupé en tranches. Le retirer de la poêle et dans la même huile faire griller les gambas en écrasant les têtes pour faire sortir le jus et y ajouter le morceau de quindilla.

Enlever les gambas et la quindilla et dans cette même huile, faire à feu lent le vermicelle.

Ajouter le fumet de poisson bien chaud, assaisonner et laisser évaporer presque tout le bouillon, environ 4 mn.

Peler les gambas, les poser sur le vermicelle et mettre au four à gratiner pendant 3 mn. Retirer du four et laisser reposer 1 mn avant de servir.

Les gambas peuvent être réservées et servies à part.