

Crevettes pimentée au pesto de pistaches et de menthe



Préparation : 20 mn

Marinade : 30 mn minimum

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 grosses crevettes crues

4 c à s d'huile au piment

1 citron

Sel et poivre du moulin

Pour le pesto pistaches et menthe :

50 g de pistaches décortiquées non salées

1 bouquet de menthe

1 gousse d'ail pilée

2 oignons nouveaux hachés

12 cl d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre de cidre

Sel et poivre du moulin

Préparation du pesto :

Mixer grossièrement les pistaches avec les feuilles de menthe, l'ail, les oignons nouveaux et verser l'huile d'olive tout en continuant à mixer pour obtenir une purée homogène.

Assaisonner et réserver au frais pendant la préparation des crevettes (se conserve 5 jours au réfrigérateur).

Décortiquer les crevettes et retirer le boyau noir le long du dos. Les mettre dans un plat, les assaisonner d'huile au piment et sel et poivre. Couvrir et faire mariner 30 mn minimum (plus c'est mieux).

Avant de servir piquer les crevettes sur des piques bois et les cuire 2 mn de chaque côté sur le barbecue ou sous le grill du four (j'ai utiliser une poêle grill en fonte). La chair doit être opaque (ne pas trop cuire les crevettes autrement elles deviendront caoutchouteuses).

Dresser les crevettes sur des assiettes, les arroser de jus de citron et accompagner du pesto.

Pour le pesto il faut doser la quantité de menthe suivant sa force.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>