



GAMBAS AU PISTOU ET PISTACHES

Pour 15 personnes

- 30 Gambas décortiquées crues
- 2 Poivrons rouges
- 2 Gros bouquets de basilic
- 3 Gousses d'ail
- 100 g De pistaches non salées
- 80 g De parmesan râpé
- 2,5 dl D'huile d'olive
- 1 Citron, sel, poivre

Recette :

Épluchez les poivrons et coupez-les en petits cubes, les assaisonner d'un peu d'huile, de jus de citron, sel, poivre.

Préparez le pistou.

Mixez les pistaches par petites impulsions, réservez. Mixez les feuilles de basilic, l'ail, le parmesan et l'huile. Ajoutez les pistaches, assaisonnez.

Battez le mascarpone avec un peu de lait pour le détendre, assaisonnez.

Faites sauter les gambas coupées en deux dans la longueur (ainsi elles se tordent et c'est plus joli). Dans un peu d'huile, sitôt cuites les arroser de citron, retirez la poêle du feu, réservez.

Montage :

Au milieu de l'assiette, un peu de poivron entourez le de 4 demis gambas, 1 c. à dessert de pistou par-dessus (il faut qu'on voie le rouge du poivron). Puis une grosse noix de mascarpone.

Septembre 2008, Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.