

Poêlée de gambas aux pistaches

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients

20 gambas ou grosses crevettes
4 pêches blanches
20 g de pistaches non salées
4 c. à soupe d'huile de pistache
2 c. à soupe de vinaigre balsamique de Modène
1 citron huile de pépin de raisin sel, poivre du moulin 1 oignon
150 gr de bacon

Recette

Décortiquez les gambas, salez-les et poivrez-les.

Plongez les pêches 2 mn dans une grande casserole d'eau salée, pelez-les et coupez-les en quartiers fins. Arrosez-les de jus de citron, mélangez délicatement, réservez.

Hâchez grossièrement les pistaches. Dans un bol, mélangez l'huile de pistache et le vinaigre balsamique.

Jetez les gambas dans une poêle graissée à l'huile de pépin de raisin pour ne pas dénaturer leur goût. Faites dorer 3 mn.

Hors du feu, ajoutez les quartiers de pêche. Dressez sur les assiettes et parsemez avec les pistaches hachées. Arrosez de vinaigrette et servez.

Bon Appétit !