

## Croustillants de gambas au pesto



Préparation : 20 mn ( sans la préparation des pestos )

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick

16 gambas

1 blanc d'oeuf

30 g de pesto

7 c à s d'huile d'olive

sel et poivre du moulin

Pesto de basilic :

4 c à s de pignons

4 c à s de basilic

4 c à s de parmesan coupé en morceaux

3-4 c à s d'huile d'olive

Fleur de sel et poivre du moulin

Pour le pesto rosso aux noisettes :

60 g de noisettes entières

150 g de tomates séchées à l'huile d'olive

2 c à s de câpres

2 c à s de vinaigre balsamique

2 c à s de basilic ciselé

Poivre 1 pincée de sel

7 cl d'huile d'olive

Pour le pesto au persil et noix :

4 c à s de noix

4 c à s de pecorino en morceaux

4 c à s de persil plat

3-4 c à s d'huile d'olive

Fleur de sel et poivre

#### Préparation du pesto rosso :

Faire torrifier au four à 160° les noisettes entières pendant 15 à 20 mn environ en les remuant de temps en temps pour ne pas les brûler. Les laisser refroidir, les froter avec la main pour retirer la peau et les mixer avec les tomates séchées égouttées, les câpres, le vinaigre balsamique, le basilic, du poivre, 1 pincée de sel et l'huile d'olive. Se conserve plusieurs semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.

#### Préparation du pesto de persil :

Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mixer pour obtenir une pâte. Ajouter de l'huile d'olive si c'est trop compact.

#### Pour le pesto classique :

Pratiquer comme pour le pesto de persil aux noix.

#### Préparation des croustillants :

Couper chaque feuille de brick en 4 et badigeonner une face de pesto de votre choix. Ôter la tête des gambas, retirer les anneaux en laissant le dernier, les assaisonner et poser 1 gamba sur le bord arrondi de chaque quart de feuille de brick. Enrouler la gamba et la brick vers la pointe. Coller les bords au blanc d'oeuf. Faire chauffer l'huile d'olive dans un poêle antiadhésive et y cuire les croustillants environ 10 mn en les retournant régulièrement. Égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud, tiède ou froid.

Les pestos se conservent sans problème dans des petits bocaux au réfrigérateur. Vous pouvez aussi envisager de mettre de la tapenade, ou d'autres pestos style pesto de roquette par exemple, bref les variantes sont nombreuses.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>