

Guacamole de petits pois et gambas

Préparation : 20 mn

Cuisson 15 : mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de petits pois frais (environ 400-500 g de petits pois surgelés)

5 dl de crème fraîche liquide

1 oignon blanc

4 c à s d'huile d'olive

6 brins de coriandre

Piment d'Espelette

Brins de ciboulette

1 c à s de Tabasco

Pour les gambas :

12 gambas ou des grosses crevettes crues

2 c à s d'huile d'olive

Piment d'Espelette

Sel

Pour les tacos :

1/2 paquet de carrés de pâte à raviolis fraîche

1 l d'huile de pépins de raisin

Écosser les petits pois. Peler l'oignon et le faire suer dans 1 c à s d'huile d'olive pendant 5 mn. Ajouter la crème et les petits pois, saler et cuire 10 mn à petite ébullition. Mixer le tout et verser la crème obtenue dans un saladier posé sur de la glace.

Décortiquer les gambas ou les crevettes en gardant le dernier anneau de la queue, les éponger, les faire dorer dans l'huile d'olive 1mn de chaque côté et les déposer sur du papier absorbant. Les saupoudrer de piment d'Espelette.

Préparer les tacos : couper les feuilles de pâte à raviolis en diagonale. Faire chauffer l'huile et y plonger les triangle de pâte. Dès qu'ils sont blonds, les égoutter sur du papier absorbant.

Ciseler la coriandre et l'incorporer avec le reste d'huile d'olive et le Tabasco à la purée de petits pois.

Répartir le guacamole de petits pois dans des verrines, y planter les gambas ou les crevettes ainsi que des tacos. Saupoudrer de piment d'Espelette et piquer quelques brins de ciboulette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>