Crevettes géantes flambées à la Sambuca, tatin de tomates cerise au pesto

Recette pour 4 personnes

Description

Bienvenue dans le temps des fêtes.

L'astuce du chef

En suivant la même recette de pesto vous pourriez remplacer le basilic par de la roquette.

Ingrédients

Pour les crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes géantes
- 25 Ml Sambuca
- 150 Ml Crème 35%

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la tatin

- 0.50 Unité(s) Pâte feuilletée
- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Botte(s) Basilic
- 30 Ml Noix de pin
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 1 Unité(s) Ail
- 15 Ml Jus de citron

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Coupez 4 rond de pâte feuilletée de la taille de moule individuel à tartelette. Râpez le parmesan, éffeuillez le basilic et rôtir les pignons au four pendant 4 minutes.

Pour les tatins

Dans le robot culinaire, mettre les pignons, le parmesan, le basilic, l'ail et faire tourner en ajoutant

de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'un pesto bien lisse. Répartir les tomates cerise dans les moules à tartelette, mettre une cuillère à table de pesto sur le dessus et recouvrir d'un rond de pâte feuilletée en pressant légèrement sur le dessus. Mettre au four et cuire 15 à 20 minutes.

Pour les crevettes

Salez et poivrez les crevettes de chaques côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire saisir les crevettes d'un côté 30 secondes, les retourner, déglacez avec la Sambuca et faire flamber, dés que la flamme s'éteint, ajoutez la crème et cuire 2 minutes. Retirez du feu.

Pour le dressage

Démoulez les tatins. Dans une grande assiette mettre la tatin au centre côté tomates vers le hauts, posez les crevette joliement autour, mettre la sauce crème tout autour, et finir avec des points de pesto sur la sauce crème pour la couleur et le goût.

Bon appétit!