

Crevettes grillées et riz au pesto d'épinards

Publié Par *Anne* Sur 23 janvier 2016 @ 10 h 40 min Dans Entrées, Plats complets, Poissons | [42 commentaires](#)

A moins que vous n'habitez dans l'autre hémisphère, vous n'êtes pas sans savoir que ce n'est pas la saison du basilic. Mais voilà, j'ai eu envie de **pesto** pour mélanger à mon riz et lui donner une chouette couleur verte. Je dois avoir des envies de printemps. Je n'en peux plus de cette pluie, pas vous ?

Bref, je me suis donc dit (parce que oui, je me parle à moi-même) :

Et si je faisais **un pesto de roquette** ? Ouais, bof, j'en ai déjà fait

Et si je faisais **un pesto de fanes de radis** ? Ouais, bof, elles n'ont pas l'air de toute première fraîcheur.

Et si je faisais **un pesto d'ail des ours** ? Trop tôt dans la saison.

Et si je faisais **un pesto d'épinards** ? Oh oui oh oui.

Et hop, c'est parti mon kiki ! Avec des crevettes grillées à la poêle, c'était juste tip top !

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour le riz :

200 g de **riz** thaï

300 g d'eau

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe d'**huile d'olive**

Pour le **pesto** :

75 g d'**amandes**

100 g d'**épinards** (privilégiez plutôt les **jeunes pousses**)

60 g de **Parmesan**

1 gousse d'**ail**

150 ml d'**huile d'olive**

2 cuillères à soupe de jus de **citron** jaune

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Pour les crevettes

12 grosses **crevettes** ou gambas (cruées)

2 cuillères à soupe d'**huile d'olive**

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Pour la déco :

1 cuillère à soupe d'amandes en lamelles

Préparation

Décortiquez les crevettes. A l'aide d'un petit couteau, fendez légèrement le dos pour ôter le petit filament noir. Réservez.

Cuisson du riz

Versez l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites chauffer, ajoutez le riz et laissez cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Mouillez ensuite avec l'eau bouillante (comptez 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz). Couvrez et laissez cuire à feu moyen jusqu'à complète absorption du liquide. Comptez environ 11 minutes.

Réalisation du pesto

Pendant ce temps là, préparez le pesto : Lavez et essorez les feuilles d'épinard. Mixez les feuilles au robot puis ajoutez les amandes, l'ail, le Parmesan, le jus de citron et l'huile d'olive, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre. (Comme j'ai reçu la question par mail, je précise, l'épinard est cru).

Mixez à nouveau et réservez.

3 minutes avant la fin de la cuisson, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les crevettes à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient roses (comptez 3 minutes de cuisson environ). Assaisonnez.

Il ne vous reste plus qu'à assembler. Versez le pesto dans le riz, mélangez et réchauffer si besoin 1 minute. Dressez dans le plat, répartissez joliment les crevettes grillées et saupoudrez d'amandes en lamelles.

Servez et régalez-vous !

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL de l'article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2016/01/crevettes-grillees-et-riz-au-pesto-depinards.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.