

## 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'habitiez 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 !

### Ingédients

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 (crues)

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 sautéuse. 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 réchauffez 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.