

les recettes d'Alice

Galette de cheveux d'ange al pesto et gambas



Ingrédients

100 gr de vermicelles fins
60 gr de parmesan
12 grosses gambas
2 c à s d'huile
300 gr de pousses d'épinard

50 gr de beurre
2 œufs
2 gousses d'ail
1 botte de basilic

Matériel nécessaire

1 poêle antiadhésive

Préparation et réalisation

- 1- Faire cuire 5 min les cheveux d'ange dans l'eau bouillante salée. Les égoutter et les mettre dans un saladier avec les œufs battus en omelette.
- 2- Equeuter et laver les épinards et hacher le basilic.
- 3- Décortiquer les gambas, les découper en morceaux et les faire sauter à l'huile dans une poêle à feu doux puis ajouter le parmesan et le basilic et l'ail haché finement. Assaisonner.
- 4- Mettre à chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et confectionner 4 galettes de cheveux d'ange, aplatir et cuire 4 min de chaque côté.

Conseils et astuces

Dresser les galettes dans les assiettes puis ajouter les pousses d'épinard et ensuite les gambas au basilic.

Alice Délice

