

Crevettes à l'italienne au parmesan en robe de lard

Préparation 15 mn

Cuisson 3 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 grosses crevettes crues

8 fines tranches de lard fumé

2 c à s de maïzena (je dirai 3)

2 c à s de parmesan fraîchement râpé (je dirai 3)

le jus d'1 citron

Pour la salade :

100 g de roquette

1 c à s de jus de citron

3 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel et poivre

Étêter les crevettes, décortiquer les queues en gardant le dernier anneau et les arroser de jus de citron.

Mélanger le parmesan et la maïzena, poivrer les crevettes et les tourner dans le mélange au parmesan pour bien les enrober. Entourer ensuite chaque crevette d'une 1/2 tranche de lard fumé. Réserver au frais.

Préparer la vinaigrette dans un saladier en mélangeant le vinaigre, le jus de citron et le sel, puis l'huile d'olive et le poivre.

Juste avant de servir ajouter la roquette et mélanger. Faire dorer à sec les crevettes dans une poêle antiadhésive bien chaude sur feu moyen pendant 3 mn environ et en les retournant. Le lard doit devenir croustillant et les crevettes doivent être bien roses.

Disposer les crevettes sur la salade et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>