

Pressé de légumes confits, mascarpone et basilic, gambas

Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 poivrons rouges
2 poivrons aunes
1 oignon blanc
4 tranches de courgettes
4 tranches d'aubergine
8 grosses gambas
1/2 gousse d'ail
Piment d'Espelette
200 g de mascarpone
50 g de ricotta
Le zeste de 2 citrons
8 tomates séchées à l'huile d'olive
8 feuilles de basilic
1 grosse poignée de roquette
Quelques feuilles de menthe
Quelques feuilles de sauge
15 cl d'huile d'olive
Vinaigre balsamique vieux ou crème de balsamique
Fleur de sel et poivre du moulin

Faire griller les poivrons dans le four jusqu'à ce que leur peau cloque en les retournant régulièrement, les retirer et les envelopper dans de l'aluminium. Laisser refroidir, retirer la peau, les ouvrir en 2 et retirer les graines.

Éplucher l'oignon et le couper en lamelles.

Dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile cuire l'oignon, les tranches de courgette et les tranches d'aubergine.

Décortiquer les gambas en gardant l'anneau caudal, les saler légèrement et ajouter une pointe de piment d'Espelette ainsi que l'ail haché. Réserver.

Mélanger le mascarpone avec la ricotta, les zestes des citrons, sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

Mettre des cercles de 8 cm de diamètre sur les assiettes et dresser les pressés en commençant par 2 feuilles de basilic, ajouter 2 tomates séchées puis 1 cuillère du mélange mascarpone ricotta. Alternier les tranches de légumes découpées au diamètre du cercle avec le mélange mascarpone.

Faire griller les gambas dans une poêle antiadhésive en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Disposer 2 gambas par assiette et servir avec une salade de roquette mélangée aux herbes. Arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>