**GAMBAS AU PESTO DE BASILIC ESPELETTE**

**Pour 2 personnes**

400 g de gambas non décortiquées

6 gousses d’ail

1 botte de basilic

Le jus d’un citron

Sel, Espelette

Une dose généreuse d’huile d’olive

15 cl de crème liquide

Décortiquez les gambas et enlever le boyau

Mixez le reste des ingrédients sauf la crème

Faites mariner 2 h minimum le pesto et les gambas ensemble, bien mélangés

Sortez les gambas et les faire sauter dans une poêle bien chaude 4/5 minutes

Dans une autre poêle, faites revenir la marinade et ajouter la crème

Laissez chauffer et bien mélanger

Servez les gambas avec la sauce

En accompagnement, GNOCCHIS, RIZ, PATES, etc …

**LA TABLE DES PLAISIRS**