

Et si on dégustait des...

pâtes Delouss au pesto d'agrumes, crevettes vodka et sirop de Citronnelle

Par Enzo Fraccalvieri,
Chef au restaurant Delouss
5 rue Dieudé, 13006 Marseille

www.delouss.com



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 oranges bio ou non traitées
- 20 feuilles de basilic
- 1 poignée d'amandes effilées
- 1 verre d'huile d'olives vierge extra...
- 1 poignée de petites câpres
- ½ piment
- 15 cl de sirop de citronnelle Eloïde
- 10 cl de vodka (ou pastis)
- 500 gr de crevettes

Pour faire le pesto d'agrumes :

Récupérer les zestes des oranges et les mixer avec le jus des oranges ainsi que tous les ingrédients SAUF la vodka et les crevettes.

Déglacer les crevettes avec la vodka.

Servir les pâtes mélangées au pesto, garnir des crevettes.

Accompagner de parmesan en fonction des goûts.

Buon appetito !