**Linguine aux gambas, sauce safranée et pesto de lavande de mer**

**safran
curcuma
vinaigre balsamique blanc
crevettes royales
huile d'olive
tomates cerises
parmesan
linguine
persil**

**lavande de mer
beurre
pesto
crème
vin rosé sec
sel et poivre
bouillon de poisson**

**Le pesto de lavande de mer**. Lavez soigneusement la lavande de mer et retirez les tiges. Coupez les feuilles en lanières et faites-les sauter dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Préparez un pesto classique avec du basilic, de l'ail, des pignons de pin grillés, du parmesan et de l'huile d'olive. Mélangez avec les lamelles de la lavande de mer frites.

**La sauce au safran**. Prenez des quantités égales de bouillon de poisson fortement bouilli et de crème. Ajoutez un verre de vin rosé sec et un généreux trait de vinaigre balsamique blanc. Laissez réduire. Assaisonnez avec du poivre, du sel, du safran et une cuillère à soupe de curcuma pour rehausser la couleur. Épaississez la sauce si nécessaire.

**Les crevettes royales**. Gardez un exemplaire cuit par assiette. Coupez les lames et les pattes. Ouvrez le dos et retirez le tractus intestinal. Enlevez la carapace des crevettes restantes ainsi que le tractus intestinal.

Faites chauffer quelques cuillères à soupe de pesto dans une poêle avec un jet d'huile d'olive supplémentaire et faites-y revenir les crevettes royales décortiquées.

**Autres préparations**. Faites cuire les linguines selon les instructions figurant sur le paquet ou préparez-les vous-même. Coupez en deux quelques tomates cerises. Faites des copeaux de parmesan. Faites frire très brièvement quelques belles feuilles de lavande de mer dans une cuillère d'huile d'olive. Laissez-les s'égoutter. Retirez quelques feuilles de persil lavées de leurs tiges.

**Dans l'assiette**. Mélangez les pâtes avec les crevettes. Versez un miroir de la sauce au safran sur les assiettes chaudes. Placez une quantité pas trop importante de linguine torsadée avec quelques crevettes sur le dessus. Déposer une cuillerée de pesto chaud sur le dessus.

Terminez à votre goût avec des tomates cerises, de la lavande de mer frite, du persil et des copeaux de parmesan.