

KROEPOEK À L'ENCRE DE SEICHE, PESTO D'AIL DES OURS ET CRUMBLE DE LARDONS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 40 personnes

Ingrédient	Quantité
Ail des ours	80 feuilles
noix de cajou non salées	100 gr
parmesan en copeaux	100 gr
vinaigre de vin rouge	3 c à s
kroepoek à l'encre de seiche	20 pièces
sel	2 pincées
poivre	2 pincées
Huile de friture	1 litre
d'huile d'olive	20 cl
crumble de lardons	40 gr

Préparation

1. Dans un cutter, mettre les feuilles d'ail des ours, les noix de cajou, le parmesan en copeaux, le vinaigre de vin, le sel et le poivre, mixer et ajouter petit à petit l'huile d'olives jusqu'à obtention d'un pesto. Mettre la préparation dans une poche à douille en plastique.

2. Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole à 170 C°, y plonger les kroepoeks quelques secondes, les retirer et les égoutter sur du papier absorbant. Les couper en deux en leur milieu.

3. Déposer sur un plateau, couper le bout de la poche à douille et déposer un peu de pesto dans la partie la plus creuse du kroepoek. Parsemer de crumble de lardon.
