

SCAMPI, CÉLERI-RAVE ET PIMPRENELLE



Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
Scampis	16 pcs
Céleri-rave	0.25 pc
Oranges	2 pcs
Miel	1 c. à c.
Pimprenelle	1 poignée
Huile	
Vinaigre de cidre	
Paprika	
Sel & poivre	

Préparation

1. Laver la pimprenelle, garder quelques feuilles pour la décoration et hacher le reste.

2. Râper le céleri rave. Mélanger le jus d'une orange avec le miel, ajouter au céleri, la pimprenelle hachée. Assaisonner de sel et poivre et d'huile et vinaigre.

3. Lever à vif des segments d'oranges.

4. Au moment, assaisonner les scampis et les sauter dans un peu d'huile d'olive.

5. Dressage : Dans le fond d'une coupelle, disposer le céleri. Poser par-dessus un scampi Décorer d'un segment d'orange et d'une feuille de pimprenelle.
