

# SCAMPIS À D'ÉGOPODE PODAGRAIRE EN DEUX TEXTURES



## Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
<b>POUR LA SAUCE:</b>	
Échalotes	2
<b>Noilly Prat</b>	
de vin blanc sec	150 ml
feuilles égopode fraîche	1 poignée
crème 35%	250 ml
<b>Sel, poivre</b>	0 selon vos goûts
<b>POUR LE PESTO:</b>	
Noix de cajou	150 gr
Huile d'olive	100 ml
feuilles d'égopode blanchies	1 poignée
cirton	1
Gousse d'ail	1
de parmesan râpé	0 Un peu
<b>Sel, poivre</b>	0 selon vos goûts
<b>POUR LE BOUILLON:</b>	
Oignon	1
grosses crevettes entières	8
de vin blanc sec	150 ml
eau	150 ml

Ingrédient	Quantité
<b>cube de bouillon de poisson</b>	0.50
<b>Sel, poivre</b>	0 selon vos goûts
<b>ACCOMPAGNEMENT:</b>	
<b>gnocchi à poêler</b>	1 paquet

## Préparation

1. Emincer finement les échalotes et les réserver. Mélanger le vin avec le Noilly Prat. Ajouter les échalotes au mélange.
- 
- 

2. Réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ai presque plus de liquide.
- 
- 

3. Ajouter la crème et chauffer jusqu'à épaississement.
- 
- 

4. Hors du feu ajouter l'égopode grossièrement ciselé.
- 
- 

5. Assaisonner puis mixer finement la sauce.
- 
- 

## Etape pour le pesto :

1. Blanchir l'égopode
- 
- 

2. Mixer l'égopode blanchi avec les noix de cajou, ail , parmesan , jus de citron, huile d'olive ,sel et poivre.
- 
- 

## Etapes pour le bouillon :

1. Décortiquer les crevettes.
-

2. Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé avec les carcasses de crevettes.

---

3. Ajouter ensuite l'eau et le vin blanc. Bien réduire et si nécessaire pour avoir une belle couleur orangée, ajouter une pointe de concentré de tomate.

---

4. Filtrer le tout et rectifier l'assaisonnement.

---

## Dressage de l'assiette :

1. Cuire les crevettes et poeler les gnocchis.

---

2. D'un côté de l'assiette verser un peu de sauce.

---

3. Disposer deux crevettes et répartir par dessus de celles-ci le pesto.

---

4. Verser le bouillon chaud sur l'autre côté.

---

5. Remarque-conseil : Pour apporter une touche de croquant, ajouter quelques pétioles frais coupés finement ou du panko poelé avec de l'égopode hachée.

---