

SCAMPIS À D'ÉGOPODE PODAGRAIRE EN DEUX TEXTURES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
POUR LA SAUCE:	
Échalotes	2
Noilly Prat	150 ml
de vin blanc sec	150 ml
feuilles égopode fraîche	1 poignée
crème 35%	250 ml
Sel, poivre	selon vos goûts
POUR LE PESTO:	
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	Un peu
Sel, poivre	selon vos goûts
POUR LE BOUILLON:	
Oignon	1
grosses crevettes entières	8
de vin blanc sec	150 ml
eau	150 ml

Ingrédient	Quantité
cube de bouillon de poisson	1/2
Sel, poivre	selon vos goûts
ACCOMPAGNEMENT:	
gnocchi à poêler	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 épaissement.

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.

Etapas 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. Filter 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.
