

SCAMPIS AUX CRÊPES DE BERCE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
farine	65 gr
Lait	125 ml
Oeuf	1 pc
Beurre	0 Quantité souhaitée (pour la cuisson des crêpes)
Berce	50 gr (pour la pâte à crêpe)
Gambas	170 gr (ou autre crustacé)
Berce	85 gr (pour la bisque)
Carotte	50 gr
Concentré de tomate	12 gr
Oignon	15 gr
Échalote	30 gr
Orange	0.17 pc
Bouquet garni	0.25 pc
Vin	85 ml
Cognac	8 ml
crème fraîche	65 ml
Fumet de poisson	165 ml
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
scampis	12 pc
Berce	4 pc (petites feuilles)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer la pâte à crêpes à la berce : disposer la farine en fontaine dans une calotte. Ajouter le sel, l'œuf entier battu au centre. Incorporer progressivement la farine en versant le lait, au fur et à mesure que la pâte épaisse. S'assurer de l'homogénéité et de la fluidité de la pâte. Elle doit être légèrement onctueuse, lisse et sans grumeaux, réserver au frais. Laver et blanchir la berce pendant 30 secondes, égoutter, éponger. Ajouter à la pâte à crêpes, mixer et filtrer. Laisser reposer 30 minutes au frais.

2. Préparer les scampis : ôter la carapace et l'intestin des scampis. Réserver les carapaces pour la bisque.

3. Préparer la sauce bisque : réaliser un fumet de poisson ou de crustacés (ou des cubes). Sauter les gambas à l'huile et les carapaces de scampis. Ajouter le concentré de tomate, cuire 2 minutes. Ajouter le cognac et flamber. Ajouter la macédoine de carottes, oignons, échalotes et le zeste d'orange (blanchi 3x), suer. Mouiller de vin blanc, réduire de moitié. Ajouter le fumet, cuire 20 minutes à découvert. Pendant la cuisson, blanchir la berce (cfr ci-dessus). Au terme de la cuisson de la bisque, crémer, redonner un bouillon. Ajouter la berce blanchie, mixer, chinoiser, rectifier la consistance et l'assaisonnement.

4. Cuire les crêpes.

5. Sauter les scampis, réserver au chaud.

6. Dresser l'assiette : disposer les scampis et 1 crêpe en corolle sur chaque assiette. Décorer d'une feuille de berce et verser un peu de sauce à côté. Servir aussitôt.
