

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
scampis	12
Huile d'olive	10 cl
belle poignée de feuilles d'épiaire	1
Échalotes hachées	1,5
Beurre	10 gr
crème faiche	15 cl
de fond de volaille (maison si possible)	15 cl
Jeunes Feuilles d'épiaire des bois	12
fleurs d'épiaire	12
Parmesan rapé	40 gr
Feuilles d'épiaire fraîche	15
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparation : • laver et éponger les 12 jeunes feuilles d'épiaire ; réserver vérifier les 12 fleurs (ôter les « petits intrus éventuels ») ; réserver • sauce à l'épiaire : hacher finement les échalotes. Les faire suer avec l'huile d'olive dans une petite casserole. Ajouter ensuite le fond de volaille et laisser réduire. Verser la crème, laisser chauffer, saler et poivrer. Ajouter ensuite les feuilles d'épiaire préalablement lavées et égouttées. Laisser cuire 5 minutes. Mixer cette sauce. Réserver • tuile au fromage : mélanger dans un bol le parmesan râpé et les feuilles d'épiaire, assaisonner d'un peu de poivre. Répartir en petits tas sur un silpat (ou papier sulfurisé) et passer au four à 190°C. Laisser fondre et s'étaler en 'tuiles'. Sortir du four et laisser durcir. Réserver au sec. • scampis : nettoyer les scampis (retirer la carapace et les déveiner éventuellement) ; à l'envoi, les cuire à la poêle à feu moyen durant 2 à 3 minutes. Présentation : • déposer les feuilles d'épiaire crues en arrondi sur l'assiette • y placer les scampis ; les garnir d'une fleur d'épiaire • mettre la tuile en déco • verser la sauce chaude devant les 3 scampis ; servir sans attendre !

2. en mise en bouche, remplacer les scampis par des dés de volaille et placer en cuillères apéritives; parsemer de tuile émiettée .