



Croustillant de scampis au coriandre, citron vert et gingembre

Par Denis

6 pers.



6 feuilles de brick

30 scampis crus

20 gr de coriandre fraîche (une botte)

1 citron vert

1 c. à café de gingembre en poudre
ou un morceau frais (+- 10 gr)

700 ml d'eau

2 gousses d'ail

100 gr de sucre en poudre

30 gr de farine

40 gr de beurre

Huile d'olive

Sel, poivre

NOTE DU CHEF

Recette idéale pour séduire et faire voyager votre partenaire !

En entrée comme en plat,
s'accompagne de riz brun.

1 Sur une plaque allant au four, disposer 6 tasses à café. Déposer une feuille de brick sur chacune d'entre elles et enfourner pendant 5 minutes à 200°C jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

2 Porter à ébullition l'eau, le sucre, la coriandre hachée, le gingembre (en poudre ou haché), le jus du citron vert ainsi que le zeste et laisser réduire de moitié. Continuer à cuire à feu doux pendant environ 1h30.

3 Décortiquer les scampis. Les passer dans la farine et assaisonner de sel et de poivre. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Y ajouter les scampis et l'ail haché et les faire sauter à feu vif pendant 2 minutes. Déglacer le tout avec le sirop et y ajouter le beurre pour lier la sauce.

4 Disposer un croustillant sur chaque assiette et y déposer les scampis au milieu. Garnir d'une feuille de coriandre et éventuellement de graines de sésame.



Bon appétit !