



Les plats principaux

Scampis au potiron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de pommes de terre (fermes)
1 cuillère à café de feuilles de thym (frais)
1 cuillère à café d'ail (finement coupé)
250 millilitres de sauce au homard
1 cuillère à café d'huile d'olive
30 scampi's (gros, nettoyés)
600 grammes de potiron
1 paksoi (chou Chinois)
50 grammes de beurre (froid)
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et les potirons et coupez-les en morceaux identiques. Mélangez-y le thym, $\frac{1}{4}$ de ct de poivre, $\frac{1}{2}$ ct de sel et l'huile. Répartissez les morceaux sur une plaque de cuisson et rôtissez-les environ 15 minutes dans un four préchauffé à 210°.

Lavez entretemps le paksoi, salez-le et poivrez-le. Salez et poivrez les scampis et cuisez-les dans le reste du beurre avec le paksoi.

Répartissez les légumes rôtis sur 4 assiettes et déposez dessus les scampis et le paksoi. Aspergez le tout avec la sauce au homard

Ustensiles de cuisine

Four

