



Les plats principaux

Scampis avec purée de carottes et canneberges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de pommes de terre
250 grammes de carottes
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de noix (grossièrement hachées)
80 grammes d'airelles (séchées, grossièrement hachées)
poignée menthe (grossièrement hachées)
1 citron vert (Zeste râpé, les jus)
8 scampi's (grand ou 12 plus petit, pelé)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
pincer poudre de paprika
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez et nettoyez les scampis (laissez le début de la queue). Mélangez ensemble les canneberges, la menthe et l'épluchure de citron. Épluchez les pommes de terre et les carottes et coupez-les en dés égaux. Cuisez-les 20 minutes dans de l'eau salée. Passez-les au chinois et mélangez-y le beurre. Assaisonnez avec poivre et sel, noix de muscade et paprika puis mélangez-y les noix. Tenez au chaud.

Cuisez les scampis 2-3 minutes dans l'huile d'olive. Aspergez-les de jus de citron et salez et poivrez. Mettez quelques cuillères à soupe de purée sur une assiette (ou dans une coquille) puis disposez les scampis. Parachevez avec les canneberges.

