Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochette de scampi au citron vert et miel d'oranger sur tartare d'avocat à la vodka

Ingrédients

Préparation

Faire tremper 8 piques à brochette dans de l'eau froide afin qu'elles ne brûlent pas à la cuisson. Préchauffer le four sur 220°C.

Laver et sécher la menthe puis effeuiller. Peler et émincer l'oignon rouge. Nettoyer et émincer finement les jeunes oignons.

Couper les avocats en deux, retirer le noyau puis la peau et détailler en petits cubes. Déposer dans un saladier puis ajouter l'oignon rouge, les jeunes oignons, 3 càs de vodka.

Décortiquer les scampis et inciser légèrement le dos afin de retirer l'intestin. Déposer dans un plat, presser les citrons verts au-dessus et donner quelques tours de moulin à poivre. Réserver quelques minutes au frais.

Enfiler 4 scampi sur chaque brochette et déposer sur une plaque allant au four, légèrement huilée. Enrober de miel d'oranger et enfourner pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, préparer sur chaque assiette un lit d'avocat, hacher finement la menthe.

Quand les scampi ont pris une jolie couleur, retirer du four. Poser 1 brochette sur chaque lit d'avocat et parsemer de menthe et de fleur de sel. Servir.

Notes :