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

Croquant de scampis en poudre de cèpes, quinoa

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four sur 170°.

Au blender, réduire les cèpes séchés en poudre assez fine. Mélanger avec la chapelure et poivrer. Décortiquer les scampi et inciser légèrement le dos pour retirer le filament noir.
Badigeonner rapidement les scampi d'huile d'olive et passer dans la chapelure de cèpes.

Verser la quinoa en pluie dans un demi-litre d'eau frémissante salée et laisser cuire pendant une dizaine de minutes puis égoutter. Concasser grossièrement les pistaches. Mélanger la quinoa chaude avec l'huile de noisette et les pistaches puis ajouter ciboulette et jeunes oignons émincés.

Piquer 4 scampi par brochette et aligner sur une plaque allant au four. Enfourner pendant 6 minutes et retourner éventuellement au bout de trois minutes.

Servir la brochette sur un lit de quinoa à l'emporte-pièce et décorer de belles feuilles de persil plat, de quelques gouttes de jus de citron et d'un fin filet d'huile d'olive.

Commentaires

4 piques à brochette

Notes :