



Brochette de noix de St-Jacques et scampis - duo de Purée Lutosa

Ingrédients (pour 4 personnes)

- § 12 noix de St-Jacques
- § 12 scampis
- § 6 tranches de jambon Ganda
- § 400 g de brocoli
- § 1 céleri rave (+ /700 g)
- § 800 g de Purée Bintje ou Purée Nature Lutosa
- § 30 cl de crème
- § 200 g de petits pois surgelés
- § 1 botte de basilic frais
- § ciboulette fraîche
- § 25 cl de lait
- § un filet d'huile d'olive
- § une gousse d'ail
- § sel et poivre
- § 50 g de beurre

Préparation

Nettoyez les coquilles et enlevez le corail. Dégelez les scampis à l'eau tiède, décortiquez-les, faites une incision sur le dos et retirez le canal intestinal noir. Enrobez chaque scampi avec une demi-tranche de jambon. Épluchez le céleri rave, mettez un tiers de côté pour la garniture. Coupez le reste en gros dés et faites cuire dans le lait et un peu d'eau. Salez et poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade selon votre goût. Faites cuire les brocolis dans l'eau bouillante. Chauffez la Purée Lutosa selon les instructions. Divisez la quantité en deux. Passez finement le brocoli d'un côté et le céleri de l'autre. Ajoutez chaque légume à une moitié de purée et mélangez jusqu'à obtention d'une masse homogène, assez consistante. Ajoutez beurre, sel et poivre selon votre goût. (Rmq: la Purée Bintje est déjà assaisonnée). Tenir au chaud. Dans un petit poêlon, mettez les petits pois et la crème, portez à ébullition et ajoutez le basilic. Laissez encore mijoter 2 minutes et ensuite mixer le tout. Passer votre sauce au tamis fin. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Prenez le reste du céleri et coupez de très fines tranches de forme carrée pour les chips qui décoreront votre purée. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle, passez légèrement les coquilles dans la farine. Lorsque l'huile est bien chaude, saisissez les scampis et les coquilles 2 à 3 min. avec l'ail finement haché. Assaisonnez. Formez les brochettes alternant 3 coquilles et 3 scampis. Faites frire les chips de céleri dans un fond d'huile ou dans la friteuse à 190°C jusqu'à ce qu'ils soient devenus bruns, sortez-les et salez. Pour la finition, remplissez de purée de brocoli la partie inférieure d'un anneau ou d'une forme carrée en métal légèrement huilée, remplissez l'autre moitié avec la purée au céleri. Posez la brochette de l'autre côté de l'assiette. Nappez l'assiette de quelques traits de sauce au basilic. Posez le chips de céleri avec la ciboulette sur le duo de purée.

