

POMMES DE TERRE GRILLÉES AUX SCAMPIS, PETITE SAUCE CURRY, CREVETTES
GRISES PELÉES À LA MAIN ET SABAYON D'HERBES AROMATIQUES.

Une recette du restaurant Comte de Flandre à Audenarde





Recette pour 4 personnes

Pommes de terre grillées

Ingrédients :

- 4 pommes de terre Nicola de taille moyenne
- 2 kg de gros sel marin
- 4 cuillères à soupe de yaourt Pur Natur Greek Style 700g
- 100g de lard Breydel coupé finement
- Poivre
- Noix de muscade

Préparation :

Lavez les pommes de terre et disposez-les dans un plat allant au four, à moitié recouvertes de sel marin. Cui-
sez-les 30 min. dans un four préchauffé à 180 °C.

Évidez les pommes de terre et préparez une purée avec le yaourt, le poivre, les petits lardons braisés et la noix
de muscade. Farcissez les pommes de terre de purée et placez-les 10 min. au four.

Sauce curry

Ingrédients :

- 250g d'échalotes
- ¼ l de vin blanc
- ¼ l de fumet de poisson
- ¼ l de crème Pur Natur
- 50g de beurre Pur Natur
- Poudre de curry
- Poivre
- Sel

Préparation :

Hachez finement les échalotes, faites-les revenir brièvement et mouillez-les de vin blanc. Laissez mijoter le tout
jusqu'à ce que le vin se soit complètement évaporé.

Mouillez de fumet de poisson et de crème Pur Natur. Laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange prenne la con-
sistance d'une sauce, retirez du feu et passez au chinois. Faites fondre le beurre coupé en dés dans la sauce
tout en mélangeant. Ne plus recuire. Assaisonnez la sauce de curry, salez et poivrez.



Sabayon

Ingrédients :

- 25g de petites feuilles d'estragon
- 25g d'aneth
- 25g de petites feuilles de basilic
- 3 jaunes d'œufs
- 10 cl de vin blanc
- Poivre
- Sel

Préparation :

Portez de l'eau légèrement salée à ébullition. Ajoutez-y les épices. Retirez-les après quelques instants et plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée.

Tamisez-les et hachez-les finement dans un mixeur.

Versez les jaunes d'œufs et le vin blanc dans un poêlon et battez-les en mousse à feu doux. Attention ! Veillez à ne pas dépasser une température de 70 °C, sinon les jaunes d'œufs se figeront. Ajoutez enfin la purée d'herbes fraîches. Salez et poivrez selon le goût.

Scampis

Ingrédients :

- 4 scampis (taille 16/20)
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

Préparation :

Faites revenir les scampis dans un rien d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Pancetta

Ingrédients :

- 1 très fine tranche de Pancetta par personne

Préparation :

Disposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à four et placez-y les tranches de Pancetta. Mettez le tout dans un four préchauffé à 120 °C et laissez sécher pendant 30 minutes.

Dressage

Nappez quelques petites cuillères de sauce curry sur une assiette préchauffée. Disposez-y la pomme de terre et le scampi.

Garnissez de quelques pointes de sabayon et terminez par les crevettes grises, les tomates-cerises et une petite tranche de pancetta.

Bon appétit !

Photographie : Heikki Verdurme