

Grands Scampis sauce vigneronne et oignon farcis

Séance du 05.07.2001 – Recette de Michel Divorne

Pour 6 personnes

Scampis décortiqués	80 x 6	480
Vin rouge noir		1 l
Petit oignon	1 pièce	
Fond de sauce bœuf	1 cs	
Curry, sel		
Beurre		
Gros oignons doux	6 pièces	
Saint-Moret	1 boîte	250 gr
Salade verte mêlée		200 gr
Huile de sésame		12 cs

Scampis

Sécher les scampis (frais ou décongelés).

Les enfariner légèrement avec un peu de sel et de curry.

Attendre que tout soit prêt pour les griller rapidement au grand feu dans du beurre, 3 minutes en tout.

Sauce vigneronne

Couper finement le petit oignon, le brunir au beurre. Y ajouter l'oignon haché grillé, le fond de sauce, et en mélangeant, verser 0,95 dl de vin et laisser réduire jusqu'à 3 dl. Dans une autre poêle, brunir 2 c.s. de farine dans un peu de beurre. Laisser refroidir, la mélanger avec le demi décilitre de vin rouge et l'incorporer dans la sauce. Réserver au chaud.

Salade à l'huile de sésame

Utiliser des feuilles de salade de différentes sortes, les déposer sur l'assiette. Saler légèrement et arroser les feuilles de salade d'huile de sésame

Oignons farcis

Couper les têtes des oignons, les vider à la cuillère, les peler et le cuire 15 minutes dans de l'eau salée. Les oignons doivent rester bien entiers mais tendres.

Faire revenir dans du beurre les morceaux d'oignons. Lorsque les morceaux sont cuits, ajouter le Saint-Moret, mixer l'ensemble et assaisonner.

Remplir les oignons avec cette purée, les déposer dans un plat beurré et cuire au four 15 minutes à 200°.

Réserver au chaud.

Mise en place

placer les feuilles de salade et huile de sésame à côté, verser un peu de sauce vigneronne déposer les scampis sur la sauce vigneronne placer un oignon entre les scampis et la salade.