

Scampis à l'armoricaine

Entrée pour 4 -12 personnes

Ingrédients :	4 personnes	12 personnes
Scampis (compter 3 pièces par personne) soit :	600 gr	1,8 Kg
Beurre	100 gr	200 gr
Crème	25 cl	33 cl
Échalotes	5	10
Persil frisé	1/2 bouquet	1 bouquets
Cognac	2 cl	4 cl
Vin blanc	1,5 dl	2,5 dl
Huile d'olive		
Piment d'Espelette		
Sel		
Vinaigre (selon nécessité)		

Réalisation (première partie):

- Couper la carcasse des scampis en 2 dans le sens de la longueur, des deux côtés, mais pas complètement (sinon tout sort pendant la cuisson - attention à ne pas couper la chair elle même!)... réserver au frais
- Hacher finement les échalotes ... réserver
- Hacher finement le persil... réserver
- Préparer le beurre manié :
- 100 grammes de beurre pommade (pas trop froid) à battre avec vigueur avec 1 c.s. de farine + un peu de sel et un peu de poivre (pour 12 - 2 c.s de farine et 200 gr de beurre). Réserver...

Cuisson

- Faire revenir les échalotes dans une casserole adaptée à la quantité de scampis
- Une fois les échalotes dorées, rajouter les scampis
- Bien retourner dans la casserole pendant 1-2 minutes puis flamber au cognac
- Saler, ajouter le piment d'Espelette, continuer de remuer
- Ajouter le vin blanc, remuer
- Attendre que les scampis commencent à s'enrouler,

Une fois qu'ils sont presque cuits (5-10 minutes minutes)

- Ajouter le beurre manié - remuer
- Ajouter la crème - remuer
- Ajouter le persil, la quantité qui convient pour votre goût (il devrait en rester pour la déco)
- Goûter la sauce. Si la sauce n'est pas assez relevée (goûteuse) rectifier en ajoutant une petite c.c. de vinaigre. Dresser dans chaque assiette et mettre une pincée de persil pour la déco...