

Scampis flambés au gin citron vert, abricot, estragon & basilic

Un plat délicat, où la fraîcheur rencontre la profondeur aromatique.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 16 scampis crus, décortiqués
- 2 abricots mûrs mais fermes
- 1 citron vert (zeste + jus)
- 4 cl de gin
- 1 échalote finement ciselée
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 20 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques feuilles d'estragon frais
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel fin, poivre du moulin



Préparation

○ Préparer les ingrédients

- Coupez les abricots en petits quartiers.
- Zestez le citron vert puis pressez-en le jus.
- Ciselez l'échalote, l'ail et les herbes.



○ Saisir les scampis

- Faites chauffer une poêle à feu vif avec l'huile d'olive.
- Ajoutez les scampis et faites-les saisir rapidement, 1 minute par face, jusqu'à ce qu'ils soient nacrés.
- Réservez-les au chaud.



○ Base aromatique

- Dans la même poêle, baissez légèrement le feu.
- Ajoutez le beurre, l'échalote et l'ail.
- Faites revenir doucement sans coloration pour libérer les arômes.

○ Abricot & flambage

- Ajoutez les abricots et laissez-les compoter.
- Déglacez avec le gin, faites chauffer 3 secondes, puis flambez avec précaution.
- Laissez l'alcool s'évaporer.

○ Finalisation

- Remettez les scampis dans la poêle.
- Ajoutez le jus et le zeste de citron vert.
- Salez, poivrez.
- Hors du feu, incorporez l'estragon et le basilic pour préserver leur fraîcheur.

Les idées se partagent avec passion.

Bonne dégustation, l'équipe UP Creative Studio

www.up-studio.lu