

Ruinart

RUINART BLANC DE BLANCS

X

SCAMPI ROSOLATI CON PUREA DI PATATE AROMATIZZATA ALLE ALGHE



INGREDIENTI

Per 4 persone

Tempo di preparazione:

30 minuti

Tempo di cottura:

30 minuti

4 scampi crudi
(dimensioni 8/12)
4 patate fingerling
20 g di alghe (wakame,
dulse, nori)
1 limone
Burro
Olio d'oliva
Sale e pepe

Salsa al burro e limone:

2 scalogni
5 cl di vino bianco
100 g di burro a temperatura
ambiente
2 cucchiaini di succo di limone

*By Valérie
Dadou*

Chef della
Maison Ruinart

R



Le patate

Cuocere le patate con la buccia in una pentola d'acqua salata per 20 minuti. Tagliare le alghe. Una volta raggiunta la cottura, sbucciare le patate e schiacciarle con una forchetta. Aggiungere 40 g di burro e le alghe. Mescolare la purea e mantenerla calda.

Gli scampi

Scaldare una padella, aggiungere un po' di olio d'oliva e di burro, e rosolare gli scampi per

3 minuti sullo stesso lato; inumidirli regolarmente con dell'acqua.

La salsa di burro e limone

Tagliare finemente gli scalogni. Versare il vino bianco e il succo di limone in una pentola, aggiungere gli scalogni e ridurre a 3/4. Aggiungere il burro (tagliato a pezzettini), poi aggiungere il sale e il

pepe. Filtrare la salsa. Per evitare che il burro salato si depositi, aggiungere della *crème fraîche*.

Il contorno

Modellare la purea di patate aiutandosi con uno stampino e disporvi in cima lo scampo. Spolverare la scorza di limone sullo scampo e versarvi la salsa di burro e limone.

I CONSIGLI DELLA CHEF Per migliorare la tenuta degli scampi in fase di cottura – e per una presentazione d'effetto – infilarli con degli spiedi.



www.ruinart.com

Si consiglia di bere responsabilmente