

Piquillos farcis au fromage et épinards

Ingrédients

4 piquillos - 50 g d'épinard frais
100 g de fromage - Ail hâché, sel et poivre



Préchauffez la plancha à 200° et huilez.

Hachez les feuilles d'épinard grossièrement et faites les fondre sur la plancha avec l'ail.

Mélangez avec le fromage, le poivre et le sel.

Farcissez les piquillos et faites les cuire pendant 4' de chaque côté.



Scampis à la crème

Ingrédients

20 scampis sauvages d'Argentine - 1 càs de poudre Colombo
1 càs d'huile d'olives - 1 càs de purée de tomates
1 càc de purée d'ail - 1 dl de crème (40%) - 1 dl de vin blanc

Laissez mariner les crevettes dans la poudre Colombo et l'huile d'olives.

Cuisez les scampis 2' retournez les et saisir encore 1'. Ajoutez la purée de tomates et l'ail. Déglacez avec le vin blanc et la crème.

Servez aussitôt.



Joseph design.be

Le bon plan!

Démo BBQ Napoleon

Vendredi 27 avril
de 17h00 à 21h00



chée de Charleroi 1 à Thoremis-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

