

RIVER CAFÉ

« Cœur de Romaine aux asperges vertes, artichauts et crevettes »

Chef: David COURNIL

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

1 cœur de Romaine

8 artichauts poivrade

12 pièces d'asperges vertes

12 crevettes décortiquées

12 copeaux de parmesan

huile d'olive : 6 c. à s.

vinaigre balsamique : 2 c. à s.

piquillos en petit dès 2 pièces

échalote ciselée ½ c. à s.

olive noire hachée 1 c. à s.



PREPARATION

Tourner les artichauts et les cuire dans de l'eau citronnée et du sel.

Cuire les crevettes à la vapeur et les asperges à l'eau bouillante fortement salée. Puis, les refroidir dans de l'eau glacée.

Préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre, l'échalote, l'olive noire et le piquillos.

Laver le cœur de Romaine et bien l'égoutter et le couper en quatre dans la longueur.

DRESSAGE

Déposer un quartier de Romaine dans une grande assiette. Y ajouter les asperges, les artichauts, les crevettes et le parmesan.

Terminer avec la vinaigrette.

ACCORD MET / VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec différents vins de Bourgogne :

- Saint-Aubin 1er cru - J.L Latour Labille & Fils - Les Frionnes 2010
- Pouilly Fuissé - Vers Cras 2012 Sophie Cinier
- Saint-Véran - A la côte 2012 - S. Cinier