



Collations

## **Scampis à la tequila**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à café de jus de citron vert (+ des quartiers de citron vert)  
1 cuillère à soupe de coriandre (hachée finement)  
1/2 cuillère à café poivre de cayenne  
16 scampi's (épluchés et nettoyés)  
1 cuillère à café de sauce soja  
2 cuillères à soupe de tequila  
1 cuillère à café de sucre  
1 gousse d'ail (pressée)  
huile d'arachide

### **Méthode de préparation**

Mélangez un filet d'huile d'arachide avec la tequila, la sauce soja, le jus de citron vert, l'ail et le sucre. Déposez-y les scampis et mélangez. Laissez mariner 30 minutes.

Enfilez chaque fois 4 scampis sur des bois à brochette, poivrez avec le poivre de Cayenne puis faites-les cuire sur le barbecue.

Saupoudrez de coriandre et servez avec les quartiers de citron vert.

### **Ustensiles de cuisine**

Bois à brochette  
Barbecue

