



Les plats principaux

## **Scampis à l'ananas mariné, sauce à l'avocat et tortillas**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

24 scampi's (épluchés et nettoyés)  
2 cuillères à soupe de yaourt entier  
100 millilitres de vinaigre de cidre  
1 cuillère à café crème au raifort  
20 grammes de sucre fin  
8 tortillas (petites)  
tiret lait  
poignée salade iceberg (coupée finement)  
2 jeunes oignons (en anneaux)  
1 bouquet de coriandre  
1/2 ananas (frais)  
1 avocat  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Pour la marinade**

2 citrons verts (le jus)  
2 cuillères à soupe de coriandre (hachée fin)  
1/2 cuillère à café poivre de cayenne  
1 cuillère à café de curry en poudre  
5 centilitres de rhum (brun)

### **Méthode de préparation**

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade avec un filet d'huile d'olive et salez. Incorporez-y les scampis. Couvrez et laissez mariner 30 minutes.

Épluchez l'ananas et coupez-le en petits cubes. Chauffez un filet d'eau avec le vinaigre de pomme, le sucre et une pincée de sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez refroidir un peu puis versez sur les ananas. Réservez au frigo.

Mixez bien lisse la chair de l'avocat avec la coriandre, la crème de raifort, le yoghourt, un filet de lait et de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Enfilez les scampis sur des bois à brochette. Ainsi vous pouvez facilement les griller sur le barbecue. Réchauffez un peu les tortillas sur le barbecue. Répartissez la salade iceberg et les cubes d'ananas marinés sur les tortillas. Déposez chaque fois 3 scampis et terminez par la sauce à l'avocat, les jeunes oignons et un peu de coriandre en plus.

**Conseil:**

Pas fan de coriandre? Remplacez-la par du persil.

**Ustensiles de cuisine**

Mixeur

Barbecue

