



Les plats principaux

## Scampi diabolique

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

1 cuillère à soupe de purée de tomate  
150 millilitres de bouillon de poisson  
24 scampi's (nettoyés et épluchés)  
4 cuillères à soupe de ketchup  
150 millilitres de vin blanc  
250 millilitres de crème  
1 chili rouge (haché fin)  
1 oignon (ciselé)  
1 poivron rouge  
1 gousse d'ail  
2 tomates  
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)  
1/2 cuillère à café poivre de cayenne  
1 cuillère à café poudre de paprika  
1/2 cuillère à café curry en poudre  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Salez et poivrez les scampis. Coupez le poivron et les tomates en petits cubes.

Cuisez les scampis joliment rosés dans de l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle. Dans cette même poêle mettez l'oignon, l'ail pressé, le piment, les cubes de poivron et de tomates et cuisez 1 minute en mélangeant. Déglacez avec le vin blanc et le bouillon de poisson et faites réduire de moitié. Ajoutez le ketchup, la purée de tomate et la crème et mélangez bien le tout. Laissez cuire quelques minutes.

Remettez les scampis dans la poêle et assaisonnez avec poivre de Cayenne, curry, paprika et sel. Mettez les scampis diaboliques dans des assiettes et décorez avec la ciboulette.

