



Les plats principaux

Scampis en sauce à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

24 scampi's (nettoyés et épluchés)
150 grammes de beurre
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 échalote (ciselée)
1/2 citron (le jus)
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'ail en poudre
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez les scampis et cuisez-les joliment rosés dans la moitié du beurre.

Ajoutez l'échalote et pressez dessus les gousses d'ail épluchées. Assaisonnez avec l'ail en poudre et cuisez encore 1 minute en mélangeant. Ajoutez le beurre restant et laissez bien chauffer.

Déglacez la poêle avec le jus de citron et ajoutez le persil. Servez les scampis avec la sauce à l'ail et ajoutez des quartiers de citron supplémentaires.

