



Les plats principaux

Scampis en sauce curry

Pour 4 personnes.

Ingrédients

24 scampi's (épluchés et nettoyés)
2 cuillères à soupe de farine
400 grammes spaghettis
250 millilitres de crème
150 millilitres de lait
1 blanc de poireau
1 oignon (ciselé)
1 gousse d'ail
1 courgette
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
3 cuillères à café de curry en poudre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les spaghetti al dente dans de l'eau légèrement salée. Coupez la courgette en lamelles et le poireau en anneaux. Salez et poivrez les scampis et cuisez-les bien rosés dans de l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle.

Dans la même poêle étuvez l'oignon, l'ail pressé, la courgette et le poireau pendant quelques minutes. Saupoudrez avec la farine et le curry en poudre puis mélangez bien. Déglacez avec le lait et la crème et faites épaisir en mélangeant.

Remettez les scampis dans la poêle et faites encore chauffer un peu. Répartissez les pâtes sur les assiettes puis versez dessus les scampis en sauce curry et enfin parachevez avec le persil.

