



Collations

Brochettes mini de scampis au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les brochettes

4 scampi's (nettoyés)
2 tranches de bacon (fumés, coupés en deux)
4 champignons (petits)
4 brins romarin
1/2 oignon (en 4 parts)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la vinaigrette

2 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de crème aigre
1 cuillère à café de curry en poudre
1 cuillère à café de miel
1/2 orange
10 millilitres d'huile d'arachide

Méthode de préparation

Mixez tous les ingrédients pour le dressing jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Salez et poivrez.

Sur une petite branche de romarin enfiler dans l'ordre un champignon, un scampi, un morceau de lard et un quartier d'oignon. Aspergez d'huile d'olive puis poivrez.

Grillez les brochettes à point. Servez la vinaigrette à part.

Conseil: Les petites branches de romarin donnent un délicieux goût subtil à cette bouchée. Mettez-les d'abord une demi-heure dans de l'eau ou éventuellement dans une marinade.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

