



Collations

## Scampis à la coriandre

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

4 cuillères à soupe de coriandre (hachée + supplément pour décorer)  
4 cuillères à soupe de sauce Worcester  
4 cuillères à soupe de jus de citron vert  
1 cuillère à café de flocons de chili  
1 cuillère à café poudre de paprika  
2 cuillères à soupe de beurre  
1 cuillère à café d'oregano  
1 piment (haché finement)  
4 gousses d'ail (écrasé)  
18 scampi's (épluchés)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients, sauf les scampis, avec un filet d'huile d'olive et salez et poivrez. Faites-y mariner les scampis au moins 1 heure.

Déposez les scampis dans une feuille d'aluminium, couvrez et mettez 10 minutes sur le barbecue. Ensuite laissez-les reposer couverts 5 minutes.

Disposez les scampis dans un beau plat de service, saupoudrez avec le reste de la coriandre et servez avec de la baguette croustillante.

