



Collations

Scampis en sauce Romesco

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes scampi's (nettoyés)
1/2 citron (jus)
3 gousses d'ail (en fines lamelles)
125 grammes d'amandes
1 oignon (petit, haché fin)
1 cuillère à café de persil (haché fin)
1 pincer de poivre de cayenne
250 grammes de tomates (concassées, en dés)
1 tranche de pain blanc
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez l'ail et les amandes dans l'huile d'olive. Retirez de la poêle quand les amandes sont brun doré. Faites ensuite revenir l'oignon dans la même poêle. Ajoutez les dés de tomates et le poivre de Cayenne. Cuisez environ 2 minutes à feu fort.

Mettez ensuite dans un mixeur avec les amandes, le persil, le pain et le vinaigre de vin. Mixez pour obtenir une sauce lisse puis assaisonnez éventuellement avec poivre & sel.

Salez et poivrez les scampis et aspergez-les du jus de citron. Cuisez-les ensuite à point dans l'huile d'olive. Servez avec la sauce froide Romesco.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

