



Entrées

Scampis à la mangue et aux radis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 scampi's (gros, nettoyés)
1 citron (jus)
2 citrons verts
2 mangues (la chair, en dés)
5 radis (en petits morceaux)
1 oignon rouge (haché gros)
1 poignée de coriandre (hachée)
120 millilitres d'huile d'olive
1 cuillère à café poudre de paprika
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les scampis ensemble avec la moitié de l'huile d'olive, le jus de citron et un peu de poivre et de sel dans un sac en plastique. Faites-les mariner une demi-heure dans le frigo.

Entretemps épluchez les citrons verts et retirez-en la chair entre les membranes. Mélangez-les prudemment avec les dés de mangue, l'oignon, la coriandre et les petits morceaux de radis. Assaisonnez avec sel, poivre et paprika en poudre.

Cuisez les scampis 3-5 minutes dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et cuits. Servez avec la salade de mangue.

